ČASOPIS ČS. HOUBAŘŮ

Mykologický sborník

R A L
M E L
Syst

OČNÍK XXXVII. • V PRAZE V KVĚTNU 1960 • ČÍSLO 4.—5.

Obsah č. 4—5

a) **Systematická a všeobecná mykologie.**

Inž. Zdeněk Schaefer: Ryzce s červeným mlékem.

b) **Výzkum a pozorování hub v ČSR.**

Josef Chmelíček: Smotlachovy houby hřibovité. (Pokračování.) — Dr. F. Smotlacha: Žlutotřepenitka svazčitá — Nematoloma fasciculare (Huds.) — Karsten. — Dr. Jiří Hlaváček: Lactarius hysginus Fr. — Ryzec odporný.

c) **Houby a jejich použití:**

Dr. J. Helzl: V našich lesích v Plané nad Lužnicí. — Dr. M. J. Pulec: Čínská houbová polévka.

d) **Houby škodlivé a jedovaté.**

MUDr. Jiří Janovský: Otrava sterilizovanými houbami?

e) **Různé.**

Josef Chmelíček: Jarní houby nelupenaté. — Prof. Václav Machek: Zrození Etnomykologie. (Pokračování.) — MUDr. Stanisław Grzymała, Poznań: Mykologické zprávy z Polska. — Josef Chmelíček a inž. Květoslav Kunc: Třetí beseda o houbách.

f) **Zprávy spolkové.**

Jaro Miškovský: Houbařská symbolika v domácím odboji. — Houbařský kroužek v Čelákovicích.

Содержание № 4—5.

a) **Систематика и общая микология.**

Инж. Зденек Шефер: Рыжики с красным млечном соком.

b) **Исследование и изучение грибов, произрастающих в ЧСР.**

Иосиф Хмеличек: Грибы Болетацеэ Смотлахи. (Продолжение.) — Др. Ф. Смотлаха: Ложноопенок серно-желтый.

c) **Грибы и их использование.**

d) **Грибы вредные и ядовитые.**

Др. мед. Иржи Яновский: Отравление стерилизованными грибами?

e) **Разное.**

Проф. Вацлав Махек: Возникновение этномикологии. — Др. мед. Станислав Гржимала, Познань (Польша): Микологические известия из Польши. — И. Хмеличек и инж. К. Кунц: Третья беседа о грибах.

f) **Сообщения общества**

Я. Мишковски: Грибная символика впротивофашистской внутренней борьбе.

Foto na první straně obálky: Ucháč obrovský — Gyromitra gigas (Krbh.) Cooke, Quél. Foto inž. Kunc.

ODBORNÝ LIST ČS. MYKOLOGICKÉ SPOLEČNOSTI V PRAZE
ACTA SOCIETATIS MYCOLOGICAE ČECHOSLOVENICAE
Redigují: RNDr Jiří Hlaváček (vedoucí redaktor), RNDr Miroslav Pulchart, Vlastimil Kedyk, Ing. Miroslav Smotlacha a Dr Robert Vávra

a) Systematická a všeobecná mykologie.

Inž. Zdeněk Schaefer:

Ryzce s červeným mlékem.

Инж. Зденек Шефер: **Рыжики с красным млечным соком.**

Ing. Zdeněk Schaefer: **Lactarius deliciosus with red milk.**

Skupinka ryzců s oranžovým až červeným mlékem byla Friesem v rodě Lactarius umístěna v samostatné sekci Dapetes. Pod tímto názvem jest většinou mykologů skupinka uváděna dosud. Kromě barvy mléka priměrně zbarveného vykazuje skupinka další specifické znaky; zelenání povrchu plodnic a okrový výtrusný prach. Fries v ní umístil Linného deliciosus a Pauletův sanguifluus, který však popsal podle obrazu poněkud nedokonale. Teprve pracemi pozdějších autorů, zejména Heim a Leclairovou v Revue de Mycolog. XV 1950 na str. 65—79 byl L. sanguifluus od L. deliciosus dokonale oddělen. Kromě obou druhů uvádějí oba autoři ještě další dva druhy ve skupině, oddělené po důkladném studiu celé skupiny. Jsou to L. salmoneus a semisanguifluus. Podle nich jsou stručné popisy nových druhů tyto:

Lactarius salmoneus. Heim et Lecl.

Klobouk až 20 cm široký, sklenutý, pak nálevkovitý, značně nepravidelný, na okraj laločnatý, lososově nebo medově až bledě krémově zbarvený, bez zeleného a červeného odstínu, jemně pásovaný a sekundérně paprsčitě žilnatý, slizký, zvolna suchý. Třeň robustní, trochu kořenovitý, někdy mírně excentrický, oranžově plavý, vrásčitý, zdobený oválnými oranžovými jamkami. Lupeny živě oranžové, pak jako klobouk zbarvené, zoubkem sbíhavé. Dužnina křehká, v klobouku slonová, ve třeni na obvodu sytě oranžová, chuti sladké, pak mírně nahořklé; vůně jako Russula pseudointegra. Mléko oranžové, hojné. Výtrusy 8,5—10,8 × 6—6,6 μ, přetrhaně síťnaté, měnlivé, s bradavkami vyniklými. Výhradně pod smrky rostoucí.

Název salmoneus nebyl oběma autory volen vhodně, neboť toto jméno bylo již použito Peckem pro jiný druh. Z toho důvodu navrhl Pouzar v Č. Mykol. 1954 p. 44 jméno podobné, subsalmoneus, které akceptoval již Neuhoff ve své monografii z r. 1956.

Lactarius semisanguifluus. Heim et Lecl.

Klobouk nepřevyšuje 10 cm v průměru obvykle celý zelený, někdy oranžově růžový. Třeň robustní, oranžově růžový, sytě oranžově neb špinavě zeleně jamkatý. Lupeny zeleně namodralé neb oranžově růžové, často intenzívně zelené, jindy bledě oranžové, zoubkem sbíhavé. Dužnina v klobouku bílá, pod pokožkou zelená, doleji fialově vínová, ve třeni oranžová, pak z fialové hnědě červená; chuť sladká, pak mírně ostrá; vůně po Russula pseudointegra. Mléko z oranžově hnědě přechází do fialové. Výtrusy 7,5—9,5 × 6,5—8 μ, se sítí z jemných linií a bradavek. Roste pod borovicí Pinus silvestris.

Pro srovnání musím uvésti popisy L. deliciosus a sanguifluus podle Heim a Leclaira (z tabule na str. 76/7 a z úvodní stránky 65), aby přehled druhů ve skupině byl úplný:

Lactarius deliciosus (L.) Fr.

Prostřední až velký druh. Klobouk až 15 cm šir., oranžový, zeleně skvrnitý; lupeny žluté, nazelenalé, poranění zelenající; třeň oranžový, pak zeleně skvrnitý; mléko živě oranžové, mrkvové nebo žlutě šafránové, neměnlivé; chuti zahořklé, připomínající pryskyřici; dužnina bílá, z části modravě zelená; výtrusy nejmenší ve skupině, 6,6—9,2×5,7—6,9 μ, s měnlivou ornamentikou, ale vždy neúplně síťnatou, relativně hustou a výraznou, s konickými bradavkami, až 1 μ vysokými; cystidy málo zřetelné a nevynikající, 4—6×35—40 μ. Roste na různých podkladech, hojně v jehličnatých lesích, z části pod borovicí, skoro v celé Evropě, na jihu však řídčeji.

Lactarius sanguifluus (Paul.) Fr.

Většinou velký druh. Klobouk až 17 cm široký, světle okrový, smíšený s bledě zelenou neb červeně purpurovou; lupeny tlumené současně žlutým a zeleným odstínem, zeleně skvrnité; třeň často světle lilákový; dužnina bílá, zčásti modře zelená, od mléka červeně vínová; mléko krvavé až hnědě vínově fialové; výtrusy větší než u deliciosus, 7,4—9,7×6,2—7,8 μ, se sítí variabilní, nestejnou, neúplnou, méně hustou než u deliciosus, s liniemi přetrhanými a bradavkami konickými, vynikajícími do 0,8 μ; cystidy zřetelné, vynikající, 4,5—7×45—50 μ; roste na vápenatých podkladech v borových lesích, zejména v jižních částech Evropy.

Neuhoff ve své monografii Die Milchlinge z r. 1956 charakterizuje druhy skupinky L. deliciosus takto:

Lactarius deliciosus L. ex Fr.

Fries Sv. sv. t. 6 — Michael Schultz T. 61 — Gramberg T. 13. Poněvadž dotud změna mléka nebyla zaznamenána, nejsou velmi četná vyobrazení L. deliciosus v literatuře bezpečně jasná.

Mrkvové mléko se nezabarvuje vínově červenofialově, ale před zelenáním vyblédá; klobouk 4—15 cm šir., růžově oranžový, silně ojíněný, většinou široce pásovaný nebo v pásech skvrnitý, zelené zbarvení v dosti ostře ohraničených skvrnách; chuť za syrova většinou příjemně hořká. Výtrusy 7—9×6—7 μ (nejmenší ve skupině), ornamentika z nízkých bradavek, zčásti různě hrubými liniemi spojených, zčásti síťovitá. Roste převážně pod borovicemi, na západě Evropy jest vzácnější než na východě.

Lactarius semisanguifluus Heim et Leclair. = L. deliciosus většiny západoněmeckých a francouzských autorů. — ? L. deliciosus var picei Vasilkov 1948 podle Heim et Lecl. p. 69. Vyobrazení: Lange Fl. Ag. Dan T. 177A — Haas 1951 T. 13 (velmi dobrý) — Maublanc T. 122.

Tento nejhojnější druh smrčin našeho území (záp. Německo) liší se od předešlého kromě změny mléka z oranžového do vínově fialového (asi za 15 min.) i silným zelenáním klobouku v rozmytých skvrnách a hrubším a užším pásováním. Klobouk 3—10 cm široký, tedy menší než ostatní druhy skupiny, růžově oranžový, úzce a často nezřetelně pásovaný; chuť za syrova nepříjemně hořká, až trochu ostrá; výtrusy 8,5—9,5×7—7,5 μ, s nízkými, většinou síťnatě spojovanými bradavkami. Roste převážně pod smrkem, na západě hojněji než L. deliciosus.

Lactarius subsalmoneus Pouzar Č. Myk. 8. 1954 p. 44 = L. salmoneus Heim et Lecl., ne Peck Bull. Torrey CLXXV 1898 p. 369 = L. deliciosus většiny švýcarských mykologů = ? Ag. flammeolus Pollini Pl. Nov. 1816 p. 34, non Krombholz. Obrazy: Heim et Leclair Rev. Myc. 1950 T. 2 (jako salmoneus, velmi dobrý) — Habersaat Schw. Pilzb. 1921 T 13,1 — Schweiz. Pilztaf. I. 1942 T. 23.

Od ostatních druhů skupiny se liší nejen živě oranžově žlutým kloboukem a třeněm, bez růžových neb karmínově, masově hnědých odstínů a slabým zelenáním povrchu, ale i mikroskopicky jednotlivými, značně vynikajícími cystidami a poměrně dlouhými a úzkými výtrusy. Klobouk 5—15 cm šir., jemně a úzce pásovaný, většinou bez zelené reakce; mléko mrkvově červené, rychle miniově červená a asi za 2 hod. hnědě fialoví; chuti dosti hořké; výtrusy 9—10×7—8 μ, s jednotlivými volnými bradavkami, ale většinou hřebínkatě nebo nepravidelně síťovitě spojovanými. Roste pod smrky.

Lactarius sanguifluus Paul. ex Fries 1838 p. 34 a dalších pozdějších autorů = Hypophyllum sanguifluum Traité 1793 T. 81 f. 3/5. Obrazy: Quélet 10. Suppl. Jura 1880 T. 8, f. 8 — Boudier Ic. Myc. T. 50 (dobrý) — Rolland T. 34 f. 70 (velmi dobrý) — Ricken T. 11, 5 — Bresadola Fung. Trid. II. 126, Fung. mang. T. 65, Inonogr. T. 374 — Konrad Maublanc T. 34 (dobrý) Bessin Rev. myc. V. 1940 Suppl. T. 3.

Od počátku kalně vínově červené mléko bezpečně odlišuje druh od ostatních; pozoruhodný je též silně ojíněný, bledě lilákově nadechlý třeň a vínově červeně odstíněné lupeny. Klobouk 6—12 (—17) cm šir., pásovaný i nepásovaný, zelenající; chuť příjemná, mírně hořká; výtrusy 7,5—9,5 × 6 až 7,5 μ, s dosti výraznými bradavkami, které jsou nestejně tlustými liniemi nepravidelně síťovitě spojované. Roste většinou pod borovicemi na vápenatých podkladech.

Neuhoff vcelku přijal Heim a Leclairovu nomenklaturu, ale popisy druhů doplnil údaji, jimiž nejen zmírnil rozdíly mezi všemi čtyřmi druhy, ale z části jim dal i jiný výklad. Tak učinil v popise velikosti a šířky výtrusů, jejich ornamentiky, reakce mléka, zelenání a ekologických údajů. L. subsalmoneus označuje jako druh s měnlivým mlékem asi stejného typu jako u semisanguifluus a připouští daleko větší zelenání povrchu než udává Heim a Leclair. Udává u něho růst převážně ve smrkových lesích horských, ale záznamy lokalit z Německa ukazují, že není ani vzácným v nižších polohách. L. delicious (L.) Fr. staví jako druh z borových lesů. L. semisanguifluus má být podle Neuhoffa nejběžnějším druhem ze smrčin střední Evropy, tedy i u nás. Tímto pojetím změnil i současně názor na druh, neboť podle Heim a Leclaira má růst jen pod borovicí na vápenatých podkladech. Současně popisuje daleko mírnější zelenání povrchu plodnic než uvádějí autoři druhu.

Neuhoffova systematika ryzců s červeným mlékem tedy de facto zcela změnila systém Heim a Leclairův. Podle něho převážná většina ryzců ze smrčin u nás (bez ohledu na půdní podklad) by měla býti L. semisanguifluus, jen zčásti subsalmoneus (ten spíše v hornatějších oblastech); z borovin pak běžně L. deliciosus a v jižnějších částech Evropy na vápenatých podkladech L. sanguifluus.

Podobný přehled druhů skupinky L. deliciosus podle Heim a Leclaira vypadá takto: L. deliciosus je druh z jehličnatých lesů, zčásti i borových a z různých podkladů; L. semisanguifluus a sanguifluus jsou druhy z lesů borových a podkladů vápenatých; L. subsalmoneus výhradně ze smrčin kyselých, křemičitých podkladů.

V roce 1948, tedy 2 roky před Heim a Leclairem zaznamenal Vasilkov v Sjedovnye i jadovitye griby, na str. 60 L. deliciosus ve formě dvou odrůd: L. deliciosus var. pini a var. picei. Odrůda borová má klobouk 3—17 cm, ryšavý, žlutavě oranžový, pásovaný, se zelenými skvrnami, na slunci vyblédající; lupeny žlutě oranžové, poraněním zelenající; dužnina oranžová, pak zelená. Výtrusy 8—10 × 7—8 μ. Odrůda smrková je menší, tenčí, křehčí, tmavší, ryšavá nebo modravě zelená, jinak jako odrůda předešlá.

První, kdo si všimli variability obecného ryzce, byli českoslovenští mykologové, shromáždění prof. Smotlachou kolem časopisu ČČH. Svoje a různá pozorování shrnul Smotlacha v Atlasu hub z r. 1945, tedy dříve než vyšly práce Heim a Leclairovy, Vasilkovy a Neuhoffovy. Všimněme si příslušné stati na str. 219:

„Ryzec smrkový jest jen jednou odrůdou r. obecného a to formou, která se pokládá za základní, neboť je u nás nejhojnější. Jde všude se smrkem, např. i do pražských parků. Druhá je odrůda r. borový (L. pinicola Sm.), roste pod borovicí, a to v trávě u starších borovic. Je otázka, zda tato není původnější. R. smrkový snáší dosti dobře vlhko a za suchých let jej můžeme hledati na vlhkých lesních mechatištích. R. borový (L. deliciosus var. pinicola Sm.) je mohutnější, silnější, od začátku méně živě zbarven nežli smrkový. Je mnohdy spíše šedozelený nežli živě oranžový a méně jasně kruhován. Je také mnohem větší a méně často červivý, takže se nazývá pro svoji velikost i dvojákem. Hodí se stejně dobře k nakládání do octa a k ostatnímu upotřebení jako r. smrkový. Klobouk r. borového bývá kolem 5—10—14 cm šir. Roste např. na jílovitých půdách až do zimy. Je to nejotužilejší odrůda ryzce obecného jako je borovice obecná nejotužilejším z našich stromů jehličnatých. Mráz jej mnoho nepoškodí. Zezelená na lupenech a zůstává skoro stejně chutný. Rozdíl mezi ryzcem smrkovým a borovým znají houbaři většinou dobře. Viz např. Otruba (archiv).

Konečně znají naši praktičtí houbaři, zejména na Hradecku i třetí odrůdu r. pravého, jak oni si myslí, kterou nazývají ryzcem jedlovým, L. deliciosus var. abietinus Sm. Je to nejživěji zbarvená forma r. pravého. Klobouk masitý, zprvu zase podehnutý, v prostředku promáčklý, záhy však rozprostřený, často i nálevkovitý, ve svém průměru o málo větší nežli r. smrkový (6—10—14 cm), živější cihlově červený, jen slabě kruh. pásovaný, lupeny i třeň rovněž živé. Mléko zprvu oranžové, záhy nabývá barvy tmavé krve, čili setkáváme se zde s ryzcem, který v literatuře a také místy u našich spolupracovníků (např. Škoda, Litomyšl) je veden jako ryzec krvonebo krvavomléčný (L. sanguifluus Paul.). Ten roste všude u nás i na Slovensku v jehličnatých lesích, převážně jedlinách, na vápenité (jílovité) půdě a vyskýtá se také (snad trochu změněný) u jalovce. V tomto případě se pak označuje jako r. jalovcový. Někdy roste i pod modříny. Podle tohoto pojetí byl by ryzec obecný — L. deliciosus I. příkladem biologického trojdruhu (trispecies), který vznikl vlivem různých hostitelů. Na Hradecku pokládají r. jedlový a jalovcový (L. juniperi Sm.) za stejně hodnotný s r. pravým čili smrkovým nebo borovým a používají jej k nakládání.“*)

Pozorujeme-li dosud popsané druhy skupinky L. deliciosus (L.) Fr., pak vidíme, že si jen málokteré dobře odpovídají. Buďto bude nutno pokládati všechny popsané druhy za jeden velmi variabilní

*) Pozn. red.: Stejné rozdělení uvádí Sm. v „Přehledu (1936) a v „50 druzích“ (1945).

druh a rozlišiti v něm jen odchylky jako odrůdy, anebo bude nutno zde rozlišiti více druhů, pravděpodobně ještě více než bylo dosud popsáno. Rozhodujícím momentem ovšem bude stálost, i třeba poměrně mála nápadných znaků. Heim a Leclairovy druhy se zdají dostatečně diferencovanými a ukazují na oprávněnost samostatnosti. Druhy Neuhoffovy nutno z tohoto hlediska pokládati, vyjma L. sanguifluus, za další druhy skupinky. Smotlachův L. deliciosus var. pinicola odpovídá celkem Vasilkovově var. pini. Smotlachův L. deliciosus var. abietinus odpovídá velmi dobře Neuhoffovu L. semisanguifluus. Nutno litovati, že Smotlacha nepopsal blíže svůj L. juniperi.

Sám jsem neměl dosud dosti příležitosti sledovati ryzec obecný, poněvadž na Jablonecku je poměrně méně hojný a nalézá se zde prakticky jen v jedné formě, neodpovídající přesně žádnému popisu Neuhoffovu (ani deliciosus, subsalmoneas, ani semisangiufluus). Do uveřejnění studie Heim a Leclairovy jsem Smotlachou popisované odrůdy pokládal za variety, jimž jsem nevěnoval dosti pozornosti. Heim a Leclairova práce ukazuje, že lze při důkladných rozborech nalézti stálé znaky, schopné výkladu samostatných druhů. Podle dosavadních vlastních pozorování a rozdělení Heim a Leclairova, Neuhoffova a Smotlachova, předkládám dále našim mykologům přehled skupiny L. deliciosus (L.) Fr., který ovšem nepokládám sám za zcela reálný a definitivní. Bude nutno pečlivě sledovati skupinku, analysovati stovky plodnic z různých podkladů, ekologických prostředí a oblastí, nejen makroskopicky, ale i mikroskopicky, než bude možno učiniti konečný závěr. Prosím tedy mykology, aby mi v této práci přispěli zásilkami buď čerstvých exemplářů s udáním lokality, ekologie atd., nebo exikátů s uvedením stručného popisu znaku, které se udávají jako rozhodující (což patrno z dosavadního textu) k rozlišení, resp. sami publikovali v tomto časopise svá pozorování.

Nepokládám za správné, udávati jako typický L. deliciosus druh méně hojný z borových lesů, jak činí Neuhoff. Za typický pokládám běžný druh ze smrčin, u něhož je možno pozorovati reakci mléka, přecházející zvolna z mrkvově červené barvy do odstínu červenohnědého až vínového, a to tím výrazněji, čím se vyskytá druh na zásaditějším podkladě. Z tohoto hlediska pak jsem sestavil následující přehled dosud popsaných druhů skupiny k jeho kritickému zhodnocení a revizi:

1. Druhy ze smrčin, jedlin a modřínů,

a) Mléko mrkvově oranžové, na jílovitých, zásaditých podkladech asi po 15 min. mírně vínově červeně hnědne, nakonec více méně zelená neb vykazuje jen nezřetelnou zelenou reakci. Klobouk 5—10 cm široký, za příznivých povětrnostních podmínek až 20 cm široký, středně masitý, brzo křehký, oranžový, oranžově červenohnědý, mírně pásovaný, zelenající. Vý-

trusy 7—10 × 6—8 μ, dosti hrubě a hustě bradavkatě neúplně síťnaté. Z podkladů kyselých až mírně zásaditých, ve vyšších i nízkých polohách.

L. deliciosus (L.) Fr. = L. semisanguifluus Neuhoff = L. deliciosus Heim et Leclair p. p.

b) Mléko oranžové, po chvíli červená, pak zřetelně vínově hnědne. Klobouk 6—14 cm široký, masitý až tlustě masitý, živě cihlově oranžový (bez červeného odstínu?) mírně kruhatý, se slabým sklonem k zelenání. Výtrusy 7—10 × 6,5—7,5 μ, neúplně síťnaté; se sporými cystidami v roušku; ze smíšených lesů pod smrky neb jedlemi, z podkladů středně kyselých až zásaditých.

L. abietinus Smotl. = L. subsalmoneus Neuhoff.

c) Mléko oranžové, po chvíli trochu jasněji červená, dále se však nemění. Klobouk až 20 cm šir., dosti masitý, tuhý, živě oranžový až krémově okrově oranžový na středu do lososova, jinak bez červeného odstínu, mírně kruhatý, bez zelené reakce poraněním. Výtrusy podlouhlé a dlouhé, 8,5 až 10,8 × 6—6,6 μ, neúplně síťnaté s výraznými bradavkami; s četnými cystidami v roušku; z kyselých silikátových podkladů a horských poloh.

L. subsalmoneus Pouzar (non Neuhoff) = L. salmoneus Heim et Leclair.

2. Druhy rostoucí pod borovicí a jalovcem.

a) Mléko oranžové, do červena neměnlivé, bledne před zelenáním. Klobouk 6—15 cm šir., tlustě masitý, tuhý, teprve ve stáří křehký, kalných barev, ryšavě našedle hnědý, se značným sklonem k zelenání, zřetelně pásovaný. Výtrusy 7—9 × 6—7 μ, hustě a výrazně bradavkatě síťnaté. Na neutrálních až mírně zásaditých podkladech v nižších polohách.

L. pinicola Smotl. = L. deliciosus var. pini Vasilkov = L. deliciosus Neuhoff = L. deliciosus Heim et Leclair p. p.

b) Mléko oranžové, asi po 15 min. nápadně vínově červeně hnědne, pak zelená. Klobouk 6—10 cm šir., relativně méně masitý, křehký, okrově až růžově oranžový, se silným sklonem k zelenání, někdy celý zelený, zřetelně a široce pásovaný. Výtrusy 8—9,5 × 6,5—8 μ, se sítí z jemných linií a bradavek. Z vápenatých podkladů.

L. semisanguifluus Heim et Leclair.

c) Mléko od počátku krvavé až vínově hnědé, neměnlivé. Klobouk 6—17 cm široký, světle okrový do červena a zelena, kruhatý i nekruhatý, zelenající; třeň bledě lilákově ojíněný; lupeny s vínovým odstínem. Výtrusy 7,5—10 × 6—8 μ, s ornamentikou jako u L. deliciosus, ale o něco méně hustou a méně výraznou. Z vápenatých podkladů teplejších a nižších poloh.

L. sanguifluus (Paul.) Fr.

Toto rozdělení vykazuje určitý nedostatek v prvých dvou druzích, L. deliciosus (L.) Fr. a abietinus Sm., které nejsou v přehledu dostatečně vymezeny. Sám bych oba druhy spojil v jeden, pod názvem L. deliciosus (L.) Fr., ale proti tomu mluví pozorování našich houbařů, tlumočená Smotlachou v Atlasu hub, která zřetelně odlišují odrůdu abietinus Sm. od běžného smrkového druhu, pokládaného za základní a typický.

Prosím vážené mykology o spolupráci k objasnění této skupiny. Případné zásilky hub řiďte, prosím, na adresu Ing. Zdeněk Schaefer, Jablonec n. N., Gottwaldova 20 a.

b) Výzkum a pozorování hub v ČSR.

Josef Chmelíček:

Smotlachovy houby hřibovité.

Иосиф Хмеличек: Грибы Болетацеэ Смотлахи. (Продолжение.)

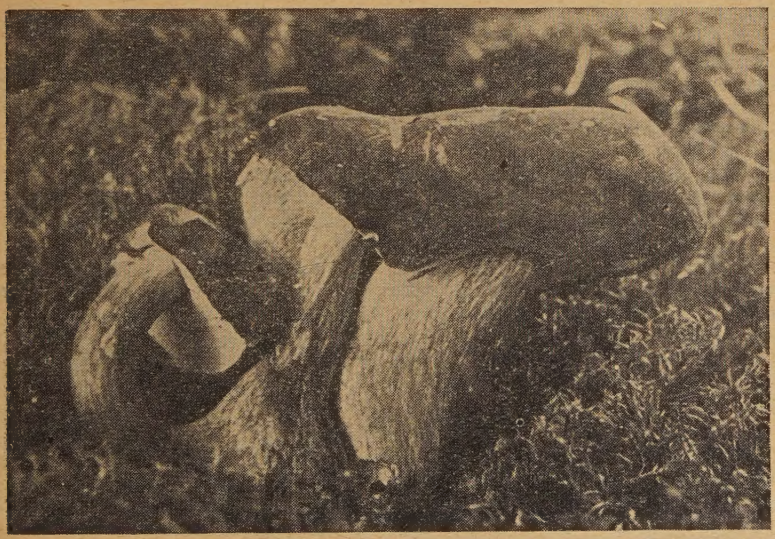
(Pokračování.)

11. Hřib Stejskalův.

Byl Tytlem namalován dříve nežli byl popsán. Tytl jej správně zařadil jako zvláštní formu hřibu hnědého. Stejskal jej poslal Bresadolovi a ten jej pokřtil **Boletus Stejskali Bres.** Sbírán byl v příkopě smrkového lesa. Tvarem a barvou klobouku je úplně podoben hnědému, jen rourky má kratší, ústí jsou drobounká a labyrinticky zprohýbaná, bledě žlutavá, v stáří rezavá. Maso klobouku lehce červenající, v noze špinavě žloutnoucí. Kučera jej určil jako Boletus hieroglyficus Rostk, hřib hieroglyfický. Smotlacha jej pokládá za bujně vzrostlou formu hřibu hnědého, ale v Přehledu hub z r. 1936 je veden samostatně 17/15b, podloubník Stejskalův. V Monografii není veden. S hřibem Stejskalovým je příbuzný poddoubník osmahlý, Boletus spadiceus Schaef, Smotlachou roku 1950 zařazený mezi poddoubníky.

12. Loupák obecný.

V Monografii je veden ve druhém rodě Boletopsis Henings pod číslem 1. Boletopsis luteus L, syn. B. annulatus Bull. Vědecké jméno je **Suillus luteus L ex Fr) S F Gray.** Je to jedna z nejznámějších hub s lidovými jmény máselník, kluzák, podborovák, loupačka, máslík, loupák. Je to hnědý, snadno



Obr. 14. Hřib hnědý — Xerocomus badius (Fr.) Kühn. Jedlý — výborný. Foto: inž. K. Kunc, (mírně zmenšeno).

loupatelný závojnatý loupák. Vyznačuje se hnědou, silně mazlavou a slupitelnou pokožkou. Závoj je zpočátku bílý, pak nafialovělý, na třeni zůstane z něho prsten. Třeň je se žlázkami. Nalezneme jej někdy již v květnu a za teplého počasí až do listopadu. Hlavní žeň je září a říjen, zvláště pod mladými borovicemi. Borovici sleduje daleko na sever a na hory, ale byl nalezen i pod smrky a pod modříny. IB.

13. **Loupák šedobrvý.**

Není veden ani v Monografii ani v Přehledu hub 1936, až teprve 1950. Je to odrůdu loupáku obecného z písečných borovin, jen o něco menší. Smotlacha jej pojmenoval loupák šedobrvý, **Boletus griseociliatus Smot.** Popisuje ho v Atlase hub jedlých a nejedlých. Klobouk jako u obecného stejně tlustý (masitý), dužnina žlutá, spíše bledší než u obecného. Pokožka klobouku tenčí, vybledlá, méně slizká, místo slizu šedě brvitě šupinatá. Celkem je vzácný. IB.

14. **Loupák žlutavý čili bažinný.**

V Monografii je veden pod číslem 3, v Přehledu hub 1936 není, ale až roku 1950. U nás velmi vzácný, snad na Třeboňsku v slatinách. Vědecké jméno **Suillus flavidus (Fr) Singer.** V Monografii Boletopsis flavida Fr. IIID.

15. **Loupák plavý.**

V Monografii pod č. 2, v Přehledu 1936 pod 27/2 je veden společně s loupákem sličným. Mnoho mykologů jej spojuje s loupákem sličným pod jedno jméno, protože jsou si velice podobné a oba stálými průvodci modřínu. U nás je vzácný. V 8/13 je Fremr takto rozlišuje: Klouzek plavý má třeň v horní části nad prstenem opatřen červenohnědou síťkou, kdežto sličný je nepatrně síťkovaný jenom v mládí. Našel ho na louce daleko od modřínu. **Vědecké jméno je Suillus flavus (With ex Fr) Singer.** Pilát jej nazývá medožlutým. Od sličného se liší hlavně většími póry. V Monografii jako Boletopsis flava With. IIB.

16. **Loupák sličný.**

Někde slove podmodřínek, častěji loupák modřínový. Klobouk je dvojího zabarvení, cihlově žlutý, až skoro citronově žlutý, cihlově červený až živě oranžový. Světle žlutý loupák bývá označován jako zvláštní druh Boletus flavus With, loupák plavý. Smotlacha je také vede společně jak v Monografii, tak v Přehledu hub 1936, ale 1950 je odděluje. V mládí je okraj klobouku spojen se třeněm bílým, blanitým závojem, který zanechá na třeni prsten brzy se ztrácející. Pokožka klobouku není tak dobře slupitelná jako u loupáku borového. Trubičky mají ústí chromově žluté, drobounké. Třeň má jen v mládí bílý prsten a je bez žlázek. Jen někdy je nad prstenem síťka. Dužnina je žlutá, po doteku slabě hnědnoucí. Chuť je příjemně nakysle ovocná. Není tak vyhledávaný jako klouzek obecný čili borový. Klouzek sličný roste většinou pod modřínem. Nalezneme ho často pod smrky a pod borovicemi, ale hledáme-li kolem, často spatříme opodál modřín. Proto slove podmodřínek. **Vědecké jméno je Suillus Grevillei (Klotsch) Singer,** Boletus elegans Schum. ex Fr. V Monografii je jako synonym Boletopsis flava, II/2. Hodnota IIB.

17. **Loupák slizký.**

Nejhojněji roste v červenci a v srpnu v trávě a mechu pod modříny, ale byl nalezen i pod smrky, i v dubovém porostu a pod borovicemi. Klobouk je zprvu polokulovitý, pak ploše rozložený a jamkatě nerovný, brzy slizký a měkký, a proto v kuchyni upotřebitelný jen pokud je mladý. Barvy je plavošedé, bledé, pokožka slupitelná. Třeň je šedý, nahoře síťkovaný a bez žlázek, trubky šedé, později tmavší, dužnina bledá, někdy modrozelenající. **Vědecké jméno je Suillus aeruginescens (Secr) Snell.,** synonym Boletus

viscidus Fr. České jméno bývá i mazlavý, ale nejvhodnější je šedý loupák modřínový. V Monografii je v druhém rodě pod č. 4 loupák mazlavý, Boletopsis viscida L. laricinus Berk. Hodnota IIC.

18. **Loupák Bresadolův.**

Tento loupák není veden v Monografii ani v Přehledu hub z roku 1936, teprve 1950. Má klobouk hnědošedý, póry bílé, rezavě šedé, závoj a prsten jasně žlutý. Dužnina na vzduchu nabíhá růžově až šedě fialově. **Vědecké jméno je Suillus aeruginescens, variace Bresadolae Qu,** tedy jen variace šedého loupáku modřínového. Vzhledem se podobá následujícímu loupáku tridentskému. IIIB.

19. **Loupák rezavý.**

U nás je to dost vzácná houba lesů modřínových na jílovité půdě. Klobouk je nepatrně slizký, v dospělosti skořicově šupinatý, hnědý i bledě oranžový, na okrajích zprvu podvinutý, později tenký. Pokožka slupitelná, póry oranžové. Žlutavá dužnina při porušení ztemní do oranžova. U nás byl nalezen pod jedlí douglaskou a pod tisem. Značí přechod k hřibu dutonohému. **Vědecké jméno je Suillus tridentinus (Bers) Sing.** V Monografii Boletopsis fulvescens Smot, loupák ryšavý pod č. 5. IIC.

20. **Loupák dutonohý.**

V Monografii je ve II. rodě Boletopsis Henning, pod č. 6. Boletopsis cavipes (Opatovskyi Henn). Vědecké jméno je **Boletinus cavipes (Opat) Kalchbr.** České jméno je i hřibovec. Loupák dutonohý je odlišný od loupáků, ale kdo jednou poznal loupák ryšavý čili tridentský, nemůže jej jinam zařadit než mezi loupáky. Rychle se poznává podle zvláštního sestavení širokých trubek, které se od třeně radiálně rozbíhají. Odlišný je také dutým třeněm. Všechny loupáky rostoucí pod modřínem jsou slizké, tento je šupinatý. Houba zachycuje šupinkami vodu, propouští pletivem klobouku do dutiny třeně. Voda z dutiny zmizí, když přijde suché a větrné počasí, může dorůst, vydrží za suchého počasí, kdy jiné příbuzné hynou. Pro své široké a radiálně řazené trubičky se klade do zvláštního rodu Boletinus čili hřibovec, ač má souvislost s loupáky. Klobouk má v mládí kuželovitý, později rozšířený, ve dvou nápadných barvách, žlutý a cihlový. Okraj klobouku přečnívá a bývá často lemován zbytkem závoje. Trubky sestupují až na třeň. Kdyby trubičky vypustily příčné mezisteny, přeměnily by se na lupeny. Dutý, žlutavý třeň nese prstencovité zbytky zahnědlého závoje. Dužnina klobouku je bělavá, záhy trvale žloutnoucí a měkká. Chuť je příjemně palčivá, vůně příjemná. Někdy roste na podzim za velikých dešťů ve velikých hejnech. IIA hodnota podle Smotlachovy stupnice užitkové hodnoty.

(Pokračování.)

Dr. Jiří Hlaváček:

Lactarius hysginus Fr. — Ryzec odporný.

Nádherný symbiont smrku neb osiky, typický pro vlhké formace mechů a rašeliníku. Je ozdobou vlhkých smrčin podhorských lesů krkonošských a Českomoravské Vysočiny.

Kl. sklenutý 5—10 cm, pevně masitý, elastičný, hnědavě lilákový, růžově hnědavý — temně hnědý, místy do rezava až okrova vybledlý, na okraji silně podvinutý, pak rovný. **Pok. kl.** slizká, lesklá, do ½ slupitelná, pak vláknitá uschlým slizem. **Tř.** pevný, dutý, žlutohnědavý, často s nádechem do růžova, hnědě vodnatě skvrnitý, ojíněný. **Duž.** bílá, vůně houbové, ostré chuti. Mléko hojné, bílé, husté, prudce palčivé. **Lup.** husté, skoro sbíhavé, nepravidelné, střídavé, četně vidlené, bělavookrové. **Sp.** široce ellipsoidné, až kulovité, ostnité 8—10 μ. **Cyst.** šídlovité, špičaté, **Bas.** kyjovité.

Reakce: Fe SO_1=zv. Gr, Clv, K_2 CO_3=0 (po dlouhé době hnědá), GT= +.

Obr. 15. Hlíva ústřičná — Pleurotus ostreatus (Jacq. ex Fr.) Quél. Nalezeno na vrbě křehké — Salix fragilis. Jedlá. Vokovice 5. X. 1959. Snímek inž. Kunc.

Obr. 16. Hlíva ústřičná (pozemní forma) — Pleurotus ostreatus (Jacq. ex Fr.) Quél. Foto: inž. K. Kunc, Vokovice 5. XI. 1959, (zmenšeno). Jedlá.

Žlutotřepenitka svazčitá — Nematoloma fasciculare (Huds.) — Karsten.

(Třepenitka svazčitá — třásnitka.)

Др. Ф. Смотдаха: Ложноопенок серно-желтый

Všude se vyskytující přehojná, celoroční, zvlášť jarní a podzimní trsnatá houba, velmi podobná třepenitce makové (viz I. díl Atlasu), avšak zřejmě mnoha znaky odlišná, v mládí je celá živě žlutá, ve stáří pak má lupeny od černých výtrusů nápadně zelenavé. Nahoře na klobouku je oranžově rezavá, na jeho okrajích pak se světlejšími zbytky (třepením) po závoji. Chuti je silně hořké. Roste na pařezech, kořenech i prostě na pouhé zemi (kde hnije dřevo), v nížinách i na horách. Jest celoroční, najde se i za mírné zimy.

Stručný popis: Klobouk mírně masitý, v mládí kuželovitý až rozprostřený, bez hrbolku. Je pevný, tvrdý, hladký, lysý, vodou nenasáklý, s okrajem tenkým, dolů sehnutým, sírově žlutý, s rezavě oranžovitým středem, 1—3—7 cm širok. **Třeň** dlouhý, pevný, tenký, hladký, z velikého svazku menších i větších plodnic vyrůstající, 3—5—8 mm tlustý, nahoře živě sírožlutý, dole tmavohnědý, trhající se, později dutý. V mládí je spojen s okrajem klobouku žlutým ale bledším závojem, jenž však se z něho později zcela odtrhává, trvá na okraji klobouku jako „třepení". Tak je to u všech třepenitek. (Odtud název rodu.) **Lupeny** husté, neširoké, u třeně mírně vykrojené, zprvu živě sírově žluté, pak od černavých výtrusů zelenavé, až konečně tmavě olivově šedé. Ostří jejich je bledší. Výtrusy krátce elipsoidní, na basi stažené, hladké, tmavohnědé, 5—7 μ. Silně trsový (svazkový), velice životný, celoroční saprofyt 3.—4. stupně a kosmopolita. Dužnina žlutá, silně hořká s vůní slabě nakyslou. Houba neškodná, ale nepožívatelná, VII. třídy. Byla pokládána v cizí i v naší literatuře (Bezděk, Macků, Velenovský, Kavina) za nebezpečně jedovatou. Roste na lesních vlhčinách.

Záměny hořké tř. svazčité mohou být s jedlými, žlutými a červenajícími trsovitými třepenitkami, tj. s jedlou a chutnou tř. makovou — N. capnoides (Fr.) Karsten, slabě hořkou a proto jedlou tř. cihlovou — N. sublateritium (Schaeff.) Fr., s tř. zápašnou — N. epixanthum (Fr.). Theoretici se domnívají, že se dá zaměniti i s opěnkou — Ph. mutabilis Fr. To je mínění nesprávné, platí jen pro naprosté začátečníky. Opěnka*) je velice odlišná svou rezavou barvou, příjemnou vůní i chutí i prstenem na noze. Je jedlá.

Tř. svazčitá bývá někdy (chladna?) i jalová. Lupeny zůstávají živě sírožluté, výtrusy se netvoří. Někdy bývá tato houba i živě oranžová a nápadně zduřená, takže se zdá, že jde o chorobu. Velenovského H. pseudofasciculare — tř. menší (kl. 3 cm šir.) je jen z různých důvodů zakrnělá forma (degenerace) třep. svazčité, jež bývá také výjimečně také obrovská (forma gigantická) (kl. 9—11—13 cm), kde pak se těžko rozsuzuje, zda to přece není tř. cihlová. Ale žluť dužiny a zeleň lupenů a hořkost ji ihned prozradí. Tato veliká proměnlivost (i barevná — do oranžova —) je osudem druhu zvlášť bujného, vitálního a za různých podmínek dobře — ale v malých proměnách — existujícího. Zde jde jen o formy nikoli o variety (varietas) nebo malé druhy (subspecies). Je to jako u václavky. Viz I. díl Atlasu.

Dr. F. Smotlacha: Atlas hub, díl II — (nevyšel).

Helmovka čepičatá (M. galericulata Scop.) na Vyšehradě. Dne 23. listopadu 1959 jsem nalezl trs asi sedmi těchto hub v trhlině kmene akátového stromu ve vyšehradských Karlachových sadech, blíže památného „Čertova sloupu."

Dr. M. J. Pulec

*) Pozn. red.: Opěnka (lidově) = opeňka (správnějil).

c) Houby a jejich použití.

V našich lesích v Plané nad Lužnicí, které se táhnou hodinu cesty na západ a ještě dále na východ, byla v roce 1959 špatná houbařská sezóna. V červnu a v červenci byly velké deště v jižních Čechách. V lesích houby nerostly pro velké mokro. Na vrcholu léta deště ustaly a začaly houby slibně růst. Byly to jedlé druhy holubinek, růžovka, lišky a dubáky, hřibů smrkových bylo málo. Hojně se vyskytovala v srpnu muchomůrka zelená. Po 20. srpnu nastalo naprosté sucho, které potrvalo až do prvního sněhu. Od 9. prosince růst hub zcela ustal. Dr. Josef Helcl

Čínská houbová polévka.

Polévku podávají Číňané až na konci jídla. Mezi zvláště oblíbené patří polévka s vejcem a houbami, jež připravují např. v pražské Čínské restauraci denně. Základem této je silný vývar z kuřete, do něhož se přidá (pro 2 osoby) 4 gramy sušeného ucha Jidášova (Auricularia auricula Judae L.), jež se předešlého dne oživí v misce s vodou. Současně se přidá do vývaru 10 g Wei-su, což v podstatě znamená kyselinu glutaminovou, stejné množství soli a konečně listová zelenina. Nejchutnější je čínské zelí. Když je polévka téměř hotová, zavaří se na dvě porce dvě vejce. Podává se v šálcích s přílohou rýže. Jí se porcelánovými lžícemi. Dr. M. J. Pulec

* * *

Napište nám svoje zkušenosti s použitím hub v kuchyni. Ing. Sm.

d) Houby škodlivé a jedovaté.

MUDr. Jiří Janovský:

Otrava sterilisovanými houbami?

Др. мед. Иржи Яновский: Отравление стерилизованными грибами?

K článku St. Fechtnera z prvého sešitu MSb., roč. 35. na str. 40. dovoluji si uvést svůj náhled k věci.

Podle poměrně obsáhlého a pečlivého popisu příznaků, které autor na sobě pozoroval a sledoval, nedomníváme se, že chorobný stav byl následkem požití nesprávně sterilisovaných hub, potažmo hříbků.

V celku vzato nejsou tu výrazné příznaky otravy bacilem botulini v porušené stravě. Zejména tu schází popis jakékoliv poruchy vidění, které by jistě neušly pozornosti autora článku, a jistě by je také ve sdělení uvedl. Naopak bych, ovšem se vší reservou soudil, že se jednalo o náhlou příhodu cévní, zejména o poruchu některé z větví cév věnčitých (drobný infarkt), na který popis symptomů se hodí. Pokus na zvířatech nemá zde velkou průzkumnou cenu. O co se jednalo, mohlo tehdy objasnit brzké vyšetření lékařem a zejména odborné vyšetření cévní soustavy autora, hlavně posouzení křivky EKG, a kultivaci b. b.

e) Různé.

Josef Chmelíček:

Jarní houby nelupenaté.

O jarních houbách lupenatých byl článek v XXXIV. ročníku, str. 97 až 115. Doplňuji o nelupenatých.

K nim patří i hřibovité, nejhledanější houby po celý rok. První hřiby vyrostou v květnu v borovinách, ale nedorostou, zmizí v taškách houbařů. Jdeme-li je hledat, nebudeme si brát na ně ani tašku ani košíček, stačí papírový sáček složený v kapse. Vedle hřibů májových, správně borových, najdeme i křemenáče a kozáky, opět jen v malém počtu. Kdo zná jejich naleziště z předešlých roků, najde je snadněji. Na jižních svazích lesů dubových nebo smíšených s dubem, najde se i hřib královský a vzácně i hřib dubový. Po jiných hřibech budeme marně pátrat.

Houby hřibovité spojujeme dohromady s lupenatými do jednoho řádu Agaricales, polonahoplodých.

Můžeme hledat jedlé choroše. Na tmavé kůře listnáčů upozorňuje na sebe zdaleka žlutý až oranžový **choroš sírový**, Polyporus sulphureus Fr., novým jménem trstnatec sírový, Grifolia. Žluté klobouky přirůstají bokem na dřevo v chumáčích nad sebou, někdy dost velikých. Nejchutnější je tento choroš v prvních dnech, kdy je ještě koulí s nejasně založenými laloky. V tom stavu se může uřezávat, znovu naroste, je stále měkký a dužnatý. Hodí se na řízky a na guláš. Sbíráme jen kusy mladé, později dřevnatí. Choroš sírový způsobuje červenání a drobení dřeva.

V květnu a v září roste na listnatých stromech **choroš šupinatý**, Polyporus squamosus Huds. Přirůstá ke stromům postranním třeněm. Nejprve vyrůstá jako srnčí parůžek, pro neznalce nepoznatelný. Později se již prozradí nažloutlým kloboukem posetým řídkými, hnědými šupinami. Ústí rourek jsou veliká. Bledé rourečky později žloutnou. Na živých stromech je cizopasník, na skácených a odumřelých stromech listnatých přechází v hniložijce. V mládí je jedlý, ale chutí se nikdy nevyrovná sírovému.

Choroše nepatří mezi hřibovité v řádě Agaricales, ale k řádu nahoplodých, Aphylophorales, kam patří také lišky, stročky, kyjanky a lošáky, které rostou až později.

K nejčetnějším a nejzajímavějším houbám patří jarní houby vřeckaté, zvané tak proto, že výtrusy se tvoří v uzavřených vřeckách, ne na stopkách. Mnohé z nich jsou po stránce gastronomické (kuchyňské) bezcenné, ale budí vnějškem podiv.

Jarními návštěvníky lesa je obdivován **masečník kulovitý** čili tloustnice kulovitá, Sarcosoma globosum Schm. Je to sice bezvýznamná a řídká houba lesů borových ale podivuhodná tím, že roste pod sněhem a objeví se, sotva sníh sejde hned v březnu. Vydrží do května. Černohnědé kuličky, ukryté pod mechem, se rozrůstají, povylezlé jsou již nahoře otevřené jako bečičky a nakonec jsou z nich zprohýbané desky. Často najdeme pohromadě všechny vývojové tvary.

Od podzimu do března zdobí zem nebo ztrouchnivělé pařezy **ohnivec zimní**, Sarcoscypha hiemalis Bernst, z dálky podobný červenému kvítku. Jinak to je bezvýznamná houba.

Hezká a nápadná hubka našich hájů je **kališník obecný**, Acetabula vulgaris Fuck, jedlá houba. Roste v dubnu a v květnu na humusních místech. Pohárek je uvnitř hnědě olivový, vně bledý a nápadně žebernatý na kloboučku i na třeni.

Nejhledanější houba jarní je **smrž.** (Viz o nich v třetí „besedě" na str. 74.)

Nejpodivuhodnější houbou je **ucháč obecný,** Gyromitra esculenta Pers. Doslovně přeloženo Personovo pojmenování znamená ucháč jedlý.*) Najdeme jej na holé půdě borových a smrkových lesů. Hnědý klobouk se podobá turbanu. Je nepravidelně kulovitý, hladký, mozkovitě zprohýbaný, jakoby to byl chumáč střev. Dutý třeň je jamkatě vmačkávaný, za chladna a za dešťů trochu začervenalý. Tato podivuhodná, velmi chutná houba se nemůže zařadit mezi houby kodexové, to jest prodejné, protože je záhadná svou jedovatostí. U nás se jedly ucháče od pradávna, nikdy se nespařovaly, ale občas jen v některých místech se vyskytly otravy. Krombholz a někteří jiní mykologové to vysvětlovali tak, že otravy způsobuje zvláštní odrůda, kterou sice pojmenovali, ale nikdy nepopsali tak, aby se rozeznala. Víme, že obsahuje více nebo méně jedovatou kyselinu helvelovou, která se ve vřelé vodě rozpouští, ale teplem neničí. Kyselinu helvelovou snadno odstraníme. Drobně rozkrájený ucháč vložíme na několik minut do vřelé vody, vodu slijeme, a chceme-li, můžeme totéž ještě jednou opakovat. Tím jsme sice odstranili kyselinu helvelovou, ale také všechno cenné, co dává ucháči příjemnou chuť. Naši členové (předseda Dr. Vávra) za pobytu v zotavovnách ROH si jej rozkrájeli na tenké plátky, sušili, vezli domů a doma dali do bramborové polévky. Byla výborná. Mnozí dávají ucháče do bramborové polévky bez sušení a nic jim nebylo. Ale staly se nejasné případy, že ucháč byl prý i dlouho vařen, voda slita a otrava nastala. To je nevysvětlitelné.

Našim čtenářům doporučujeme, sbírají-li tuto houbu, takto ji upravovat: Ucháč očistíme a rozkrájíme na tenké plátky. Potom sušíme hodně dlouho a na podzim dáváme do bramborové polévky. Kyselina helvelová zmizí. Oxyduje se. Kdo takto ucháče upravuje, může je bezpečně jíst. V letech 1948—58 bylo podle Herinka u nás 70 smrtelných otrav a ani jedna nebyla ucháčová. Byly však v sousedních státech. Je tedy správné, že není u nás houbou kodexovou. Mnoho lidí výše uvedenou úpravu nezná a mohla by se přihodit otrava, jejíž průběh a konec je těžko předvídatelný. Otrava začíná dost pozdě, asi po 8 hodinách.

Velmi oblíbený, ale zřídka se vyskytující je **ucháč obrovský,** Gyromitra gigas Krombholz. Dosud nebyla hlášena otrava tímto ucháčem, i když se jedl čerstvý. Roste dříve než ucháč obecný, již koncem března se najde v řídkých lesích, kam trochu může slunce. Snáší jarní mrazíky, utržené plodnice vydrží několik dní, aniž se kazí. Jeho klobouk je světlejší, okrový. Někdy se najde mezi desticemi.

Destice chřapáčová připomíná barvou ucháče, ve stáří chřapáče. Discina ancilis Persoon. Prodává se. Její masité pohárky jsou nejprv kalichovité, pak miskovité, posléze rozložené jako laločnaté zprohýbané desky s krátkou stopkou. Ve stáří se deska svinuje naspod a napodobuje chřapáče. Destice roste v dubnu a v první polovici května v jehličnatých lesích na vlhkých, ale výslunných místech. Velmi dobrá houba.

Toxikologickou hádankou je **kustřebka zdobená,** ve větší formě zvaná velkokališná, Pustularia coronaria Jacquin. Bělavé a duté kuličky jsou v mládí pod povrchem půdy. Když vyrostou nad povrch, otevírají se a rozpukávají v cípky, napodobujíce květy lilií. Uvnitř jsou fialové, pak hnědnou. Jednou jsou větší, jindy menší. Tato kustřebka je ve všech jídlech výborná, chutí připomíná smrže nebo ucháče. Jí-li se za syrova, jako salát, jak je zvykem v Německu nebo ve Švýcarsku, vyvolává lehké onemocnění. Proto by se měla povařit a voda slít. Ale je zajímavé, že někteří lidé mohou pít

*) V sezení subkomise pro houby a výrobky z hub při Evropské radě Potravinářského kodexu v Mnichově dne 9. září 1959 bylo přijato, aby do mezinárodního pozitivního seznamu byl zahrnut ucháč obecný, Gyromitra esculenta ve stavu suchém.

i slitou vodu a nepocítí žádné bolesti, jiným uškodí. Takové záhady jsou jedině u hub chřapáčovitých a kustřebkovitých.

U nás rostou ještě jiné kustřebky, sice jedlé, ale nikým nesbírané.

Zářivou ozdobou našich lesů je nádherná **kustřebka čili mísenka oranžová**, Peziza aurantia Persoon ex Müller. Roste od května do podzimu na nevzdělaných půdách, na lukách, v hájích, sadech, hřbitovech, na lesních lukách, v trávě bukových lesů, nikdy hojně. Radíme houbařům tuto nádhernou ozdobu našich lesů ponechávat na místě.

Od května do listopadu na vlhčích půdách při cestách nebo na svazích příkopů rostou pospolitě **řasnatky (kustřebky) hnědé**, Plicaria badia Pers. Plodnice jsou nejprve kulovité, pak miskovité, laločnatě zprohýbané, uvnitř žemlové nebo hnědé, vně bělavé. Může se k jídlu sbírat.

V zelinářských zahradách na hnoji, na kompostech, na hromadách hlíny roste již od března **kustřebka voskovú**, Pustularia vesiculosa Bull. Plodnicky jsou barvy voskové, křehké, tenkostěnné, trochu prosvitavé. Je to dobrá houba. Nejlepší je v polévce i s vajíčky. Při smažení pouští mnoho vody. V lese ji nenajdeme.

Mezi chřapáčovitými jsou houby podivínsky výstředního tvaru. Od června do září najdeme na lesních lukách v trávě nebo v lesích v mechu **chřapáč rýhovaný**, Helvella lacumosa Afzelius ex Fries, na každém místě jiného tvaru a barvy. Klobouk je nejčastěji černošedý, tvořený několika zprohýbanými laloky. Pokroucený třeň je světlejší, žebernatý a jamkatý, uvnitř s nepravidelnými dutinkami. Je jedlý, málo vydatný, ve stáří se slanečkovým pachem. Ostatní chřapáče rostou jen v létě a na podzim.

Prof. Václav Machek:

Zrození etnomykologie.

(Pokračování.)

Prof. Václav Machek: **Origin of the ethnomycology. (Continuation).**

Vlastním jádrem díla je kapitola V. (Záhada muchomůrky a jiná tajemství o houbách) o 20 oddílech. Je zahájena dvěma odstavci o slově **toadstool** (= muchomůrka). Jeho první část je totožná s **toad** „ropucha", druhá část je „stolička". Jak to? Proč je ropucha ve jméně muchomůrky? Slovníky o tom nic neříkají. Ve skutečnosti ropuchy ani jiné žáby nemají žádné biologické spojení s houbami (nežijí při nich, nežerou je). Naopak ale uvedené slovo vyvolává takové domněnky: ilustrátoři dětských knih v Anglii malují proto žáby pospolu s muchomůrkami, ba našel se i šikovný fotograf, který dodal novinám (1930 Timesům) 6 obrázků, jak ropucha se blíží k houbě, šplhá na ni a konečně se na ni posadí. Nepochybný to padělek přírody: fotograf asi věděl, že ropucha, je-li vystavena chladu, strne a dá se pak vpravit do různých póz.

Prvním bodem dalších výkladů je to, že ropucha, zvíře jinak neškodné, je-li vyděšena nebo trápena, vylučuje z jistých žlázek na povrchu těla jedovatý mlékový sekret. Tento zjev je znám odedávna, i když dnes o něm ví už málokdo. Sloužil jako travičský jed, byl např. v Anglii dáván do vína (Wasson uvádí historické případy takových

otrav). Proto byla ropucha obecně pokládána za tvora zlého. Proto také její jména jsou tak četná a rozličná, původu zpravidla temného. Nuže, muchomůrka se u Germánů a Keltů nazývá ropuší klobouk, stolička, kůže, pytel, sýr, chléb, noha, vždy „ropuší". Zdálo by se tedy, že spojení je průhledné: jedovaté houby že jsou „ropuší". Ve skutečnosti je spojitost hlubší, neboť podobně se nazývají (od jména žáby) i houby nejedovaté, např. Slováci mají **žabacie huby,** též **haďacie, šialené huby,** na Ukrajině je jakýsi **žabjačyj hryb.** K tomu dodáme — naši čtenáři mi přisvědčí — naše moravské **žabiny,** nejedlé houby, jméno dobře dosvědčené z velké části Moravy. Také u Basků ve Španělsku jsou jména nejedlých hub, obsahující základ **zapo, apo, amo** „ropucha". — V dalších částech Wasson podrobně zkoumá různé pověrečné představy jednak o žabách a ropuchách, jednak o houbách. Sleduje, jak tyto představy se odrážejí v umění výtvarném, zvláště v malířství. Tyto výklady jsou doprovázeny reprodukcemi a interpretacemi popisovaných obrazů. Ropuchy i houby se tu dostávají do společnosti čertů, skřítků a všelijakých jiných tvorů toho druhu, a to jako jejich atributy nebo jako symboly zlých mocí. Autorovi se tu podařilo vyložit mnohé motivy a detaily starých obrazů, dnešní době jinak už nepochopitelné. Pak zkoumá původ některých germánských i jiných názvů ropuchy a upozorňuje na souvislost jistých jmen hub s těmi názvy. Rozvíjí tu velmi podrobně domněnky založené na jazykovém materiálu z přerůzných jazyků. Opíral se tu o pomoc velkého počtu předních znalců daných jazyků a vůbec jazykozpytců. Pro slovanštinu byl mu poradcem profesor harwardské university Roman Jakobson, bohužel nepůsobí Jakobsonovy domněnky na mne vždy přesvědčivě (o tom píši podrobněji v Zeitschriftu für slavische Philologie). Proto zde dále uvedu jen to, co pokládám za správné nebo aspoň za pravděpodobné. Jde např. o to, že předpokládané indoevropské jméno pro houbu **sphongos,** zastoupené latinským **fungus** atd., má v jednotlivých jazycích podoby, které ukazují na to, že to jméno je vlastně asi ještě starší, tj. že Indoevropané přejali to jméno od nějakého staršího obyvatelstva cizojazyčného, a že ty podoby mívají vedle sebe i takové, které se zdají příbuzné, ale znamenají věci docela jiné. Z toho Wasson usuzuje na další spojitost mezi ropuchou a houbou; např. staří Řekové mluvili o skrofulích a o mandlích v krku jako o houbách.

Jeden oddíl je věnován hubce, která ode dávna slouží k získávání ohně. Jde o známé vykřesávání jisker ocílkou o tvrdý kámen: jiskry jsou zachycovány troudem z vysušené houby fomes fomentarius. Tuto hubku našli archeologové již na slavném předhistorickém nalezišti Maglemose v Dánsku, jehož materiál pochází asi z doby kolem roku 6000 před naším letopočtem. Byla to doba, kdy po ústupu

Ucháč obecný — Gyromitra esculenta (Pers.) Fr. Jedlý po spaření (pozor!) a sušený. Foto: inž. K. Kunc, (mírně zmenšeno).

Kačenka česká — Verpa bohemica Kmbh. Jedlá.
Foto: inž. K. Kunc.

Hník (hnojník) obecný — Coprinus comatus (Müller) Fr. Jedlý.
Nalezl a fotografoval r. 1959 v Hulíně L. Rýznar.

Krystaly „orellaninu“. Zvětšeno 1 : 40, (horní obr.) 1 : 80 (dolní obr.). Foto: MUDr. St. Grzymała 1959. — „Orellanin“ je jedovatá látka isolovaná z houby Dermocybe orellana.

ledovců — po poslední ledové době — ty krajiny byly pokryty tundrou, na níž se objevila bříza jakožto první strom. Příprava této březové hubky na troud je první „výroba", která se z těch starých časů zachovala vlastně do nové doby. První vyobrazení houby v evropském umění shledává náš autor na jednom etruském zrcadle z 5.—3. století před n. l. Na něm je zobrazen Ixion (postava z řecké mythologie), potrestaný za to, že se zamiloval do Héry, manželky Diovy, připoutáním na paprsky kola. Ixion je prý "god of fire-making"; u jeho nohou je zobrazeno cosi, co Wasson chápe jako houbu a zároveň jako mužský a ženský pohlavní úd. Houby a oheň je tedy spojení staré. Lze jíti dále. V řečtině jedna houba měla název **keraunion**, odvozený jistě od **keraunos**, blesk (hrom), v latině byla zvána **tuber**, tedy nějaká podzemní houba, nejspíše prý nějaký druh rodu Terfezia. Věřilo se, že hřmění podporuje růst podzemních hub, takže se houby objeví ve velkém množství. Starořímský přírodovědec Plinius výslovně dělá rozdíl mezi účinkem deště a účinkem hromu. Takováto víra je kupodivu zachována i na francouzském venkově (svědčí slovník Littréův pod heslem **truffe**) a dále u několika národů íránských (např. u Tádžiků v SSSR) a indických, patřících vesměs do indoevropské rodiny jazyků. Svědectví je již v staré sanskrtské literatuře, v Kálidásově dramatu Méghadút (Oblak poslem lásky): v českém překladu Jos. Zubatého a J. Boreckého to zní: „Jenž umí zem krýt slunečníky hub, ten rachot (= hrom) sluchu milý tvůj slechše...". Někde lid věřil do nedávna, že smrže a hadovky rostou rády na místech, kde byl spálen les, nebo vůbec na místech, kde hořelo, třeba kde vyhořel dům. Je svědectví z Branibor z 1753, že jedna žena v lese zakládala ohně, aby vyrostlo hodně smržů. A po prvé světové válce jeden lékař zjistil v severní Francii, že na spáleništích domů a při bývalých zákopech rostly pravé „zahrady smržů". Wasson soudí, že řecké slovo **mukés** znamenalo původně smrž. Protože spojení s ohněm se patrně starým zdálo tak důležité (víc než důležitost kuchyňská: Řekové byli a jsou dosud mykofobní!), slovo **mukés** zatlačilo staré slovo **sphongos** a dostalo obecný význam „houba vůbec" (to je v myko-logie; Řekové vyslovovali mukés, ne mykés!). O souvislosti s hromem se ví i jinde: Arabové vědí, že po říjnových bouřích se za čtyři měsíce objeví oblíbené terfezie. Také domorodci na Filipinách věří, že hromy a blesky dávají růsti houbám. Rovněž tak Číňané, jak zjistil jeden japonský badatel, v provinciích Su-čou a Kvang-si (ale snad i jinde), dále to je dosvědčeno o jednom tibetském kmeni z Himálají, stopy jsou u domorodců na Novém Zélandě a na Madagaskaru.

Je dále v některých výrazech (např. ve francouzském **potiron**, řeckém **spongos**) sousedství významů „tykev" a „houba". Příbuzná slova mají pak buď jeden nebo druhý význam. Také na jistých obra-

zech (na zátiších) se houby objevují zhusta vedle dýní. Wasson vidí východisko toho zjevu v tom, že tykve i jisté houby se pěstují — na teplém koňském hnoji — ve stejných záhonech. — Uvedenou souvislost tuší Wasson i u našeho slova **pečárka**, ukrajinsky **pečerycja**; rumunsky je **ciupercă**, maďarsky **csöpörke**. Podrobnosti (je to úvaha jazykovědná) pomíjím. — Také další výklady shrnu jen několika slovy. Jména pro houbu u Mordvinů (**panggo**) a u Čeremisů (**ponggo**), ugrofinských to národů v severním Rusku, u Ostjaků, u jistých kmenů sibiřských a konečně až na Kamčatce (u Čukčů: pongpong nebo pompong) podivuhodně upomínají na indoevropské **sphongos**. Rovněž tak eskymácké **pupik**. Wasson má za to, že to vše (i **sphongos**) jsou útvary, vzešlé z nějakého prastarého výrazu již předindoevropského, že tedy jde o útvary staré několik tisíciletí. Toto vše je velmi pravděpodobné. Že se zachovaly do dnešní doby, toho příčinou je náboženský, mythologický a erotický význam hub. — V následujícím oddíle Wasson zkoumá jména, která ukazují, že jisté houby byly těmi jmény nazvány pro svou slizovitost.

Tajemství lanýže. Lanýže svou podobou upomínají na varlata, což bylo chápáno jako signatura rerum (znamení věcí), totiž že příroda sama touto podobou naznačuje, k čemu ty houby mohou sloužiti: věřilo se, že mají moc rozpalovati k lásce, a proto se těšily velké pozornosti a vážnosti v západní Evropě. Zdá se, že ta domněnka vyšla ze Španělska a že i tam má prastarý původ. Nicméně je i v Německu a v Čechách domácí lidová tradice stejného obsahu. Autor tu uvádí jména **Hirschtrüffel, Hirschbrunst** a naše slova **lanýž** (odvozené patrně od **laň**) a **jelenka** a lidové (východomoravské) **baraní vajca**. Mělo se dříve za to, že ty houby vznikají ze semena říjících jelenů a že proto mají tento afrodisiacký (pohlavní sílu zvyšující) účinek. U nás se, jak známo, tvrdilo, že prý jelení zvěř ty houby najde čichem a že je ráda vyhrabává. — Zde se zmíníme o jedné podrobnosti. Wasson cituje (z knihy M. Úlehlové-Tilschové, Česká strava lidová) zprávu o tom, že houby mají velkou úlohu v jednom vánočním pokrmu, zvaném **kuba** nebo **maňas**. Toto **maňas** znamená prý bujarého samce a kdo jí to jídlo, bude prý naplněn mimořádnou „mužností" pro příští rok. Tento výklad je nepochybně mylný nebo aspoň druhotný. Věc je jednoduchá a průhledná: protože se týž pokrm jinde u Čechů nazývá **hubník**, což je slovo asi hodně staré (je i v severním Rusku **gubnik**), je slovo **kuba** zkomolením slova **hubník**. Houby mají v tom jídle význam jiný (zde uvádím názor brněnského profesora národopisu Ant. Václavíka): o jistých svátcích, také při svatební hostině, se jedí jídla vyznačená velikým množstvím jednotlivých semínek (máku, prosa), nebo částeček jejich (krupiček z obilních zrn) nebo i kousků hub. Ta mnohost těch semínek atd. má býti magickým předobrazem želaného množství všech plodů (úro-

dy obilní, ale i mladých domácích zvířat), zkrátka blahobytu v nastávajícím období roku. Houby odedávna se vyznačují velkou plodností a proto mohla jim snadno být dána tato magická, hojnost přivolávající funkce. — Kapitola se končí zajímavou úvahou o tom, proč Molière pro svého pokrytce zvolil právě jméno Tartuffe.

Pomineme další oddíl, opět filologický, ale pochybný, v němž se jedná i o našem názvu **hřib**; zato však si více všimneme oddílu „Mouchy v muchomůrce". Amanita muscaria je známa všude a věří se o ní, že zabíjí. Ale skutečně smrtonosná je jen amanita phalloides, ta však je málo známa, což je patrné i z toho, že nikde nemá lidových jmen. Jak vysvětliti tu lidovou víru o naší nevinné muchomůrce? Amanita muscaria ovšem pouze omamuje, to je známo, ale nezabíjí. Wasson praví, že ten omamující účinek je blízko „of divine powers". Halucinogenní (= působící halucinace) účinek muchomůrky je znám asi 200 let, ale W. tvrdí, že byl znám už pradávno. Sibiřští domorodci, zvláště jejich šamani, požívají muchomůrku k omamování do dneška. U tzv. jenisejských Ostjaků se ta houba nazývá **hanggo**, což souvisí s indoevropským slovem (viz výše) **sphongos.** Přejali oni název muchomůrky i to omamování od Indoevropanů? Wasson shromáždil řadu svědectví nebo náznaků, že ten účinek (omamující nebo vzpružující) muchomůrky byl znám i na severu Evropy: je např. zpráva, že švédští vojáci se ve švédsko-norské válce (1814) vzpružoval k boji (jako rakouští 1914—18 rumem) — muchomůrkami. Tak si potom někteří vysvětlili i zuřivost staroseverských berserků a germánských vlkodlaků. Jsou i nečetné zprávy o Rusech, jedna též o italských dělnících. Základem však je Sibiř. Wasson vyslovuje přání, aby sovětští národopisci prozkoumali a zjistili vše, co se ještě dá, o těchto věcech.

Jaké jsou tedy účinky po požití muchomůrkové hmoty? Přirozené sklony jednotlivce jsou podníceny k horlivé činnosti: milovník tance vzrušeně tančí, hudebník se oddává zpěvu, tlachal vyžvaní všecka svá tajemství, řečník pronáší řeč atd.; běžným zjevem jsou mylné dojmy o rozměrech a vzdálenostech: stéblo ležící na cestě se stává velikým předmětem. — A odkud je víra, že muchomůrka zabíjí aspoň mouchy? O tomto účinku neví nic Itálie, Španělsko, ani téměř celá Francie. Tradice o tom je vlastně jenom u Germánů a u Slovanů. A ví se o tom asi šest století, od středověku. Tato víra je, soudí Wasson, jen část pravdy nebo je úplně falešná. Z čeho ona pramení? Hmyz (brouci, mouchy, můry) je nadán, tak věřili staří, nadpřirozenými mocemi, většinou škodlivými. Jeho podivné podoby a chování, jeho neuvěřitelné množství a nesčetné druhy, snad nejvíce i jeho schopnost přeměny, to vše bylo asi podkladem té víry. I moucha je „démonická" a proto prý i „muší houba" původně znamenala démonickou houbu. Ve středověku se věřilo, že opilost, delirium a šílenství jsou od hmyzu (jsou rčení: „má mouchu — nebo brouka — na mozku").

(Pokračování.)

MUDr. Stanisław Grzymała, Poznaň:

Mykologické zprávy z Polska.

(Psáno pro Msb.)

Др. мед. Станислав Гржимала, Познань: Микологические известия из Польши.

MUDr. Stanisław Grzymała: **Mycological news from Poland.**

1. Zdravotnický dozor nad prodejem a odběrem hub a houbových výrobků v Polsku byl upraven nařízením ministerstva zdravotnictví ze dne 10. I. 1959. K prodeji připuštěno 31 druhů hub. Všechny podniky, zpracovávající houby, jsou povinny zaměstnat znalce hub, jehož odborné znalosti mají být přezkoušeny příslušným okresním zdravotnickým inspektorem. Autorem návrhu tohoto nařízení byl MUDr. St. Grzymała, Poznaň.

2. Následkem vyjímečně příznivých meteoro-klimatických podmínek v Polsku, během dubna a května 1959, vyrostlo mnoho jarních hub, zejména smrží a chřapáčů. Chřapáče, ačkoli vyloučené z prodeje, byly příčinou četných otrav. Jen v poznaňském vojevodství otrávilo se touto houbou 14 osob, z nichž 3 zemřely.

3. Ve Varšavě konala se 15. a 16. dubna 1959 první porada Podvýboru pro houby Evropské rady pro kodex potravin, pod předsednictvem prof. dr. S. Krauzeho, předsedy Polského nár. výboru pro Evr. kodex potravin. Porady účastnili se: ministr dr. inž. H. Frenzel — Rakousko, předseda Evropské rady pro kodex potravin, P. Panowitz — Rakousko, Dr. Bickerich — Německá demokratická republika a pětičlenná polská delegace. Ministr Frenzel zastupoval také, během porad, názory činitelů z Německé spolkové republiky.

Program dvoudenních porad zahrnoval 4 referáty, následované diskusí a usnesením. První den přednesl min. Frenzel své vlastní připomínky a tlumočil názory dr. W. Böttichera, ředitele ústředí pro výzkum a zužitkování hub v Mnichově, o německých normách pro houby.

Dr. St. Grzymała, Polsko referoval o nařízení polského ministerstva zdravotnictví, týkajícím se zdravot. dozoru nad prodejem a zužitkováním hub a vysvětlil theoretické a praktické důvody, jimiž se řídil při vypracování návrhu tohoto nařízení.

Na druhý den porad přednesl dr. Grzymała výsledky svých sedmiletých výzkumů houby Dermocybe orellana. Podařilo se mu isolovat z této otravné houby jedovatou látku v čisté krystalické podobě — nazval ji „orellanin“. Orellanin působí silně toxicky na zvířata (smrtící dávka pro kočky činí 4,9 mg/1 kg) a kromě toho má silný bakteriostatický účinek na některé původce nemoci.

Dr. Bickerich z NDR zabýval se ve svém referátu podmínkami, které mají splnit kandidáti — znalci hub. Nesmějí být kuřáky nebo daltonisté (barvoslepí) a mají být školeni na čerstvých houbách, a ne na modelech. Školení znalců hub lze usnadnit vydáním dobrých mnohojazyčných barevných atlasů hub.

Po každé přednášce byla vedena velmi živá diskuse. Po zvážení různých názorů byla, po generální debatě, přijata jednomyslně tato resoluce:

a) Každý stát může organisovat vnitřní dozor nad konsumem hub podle vlastních zásad, ale pro mezinárodní obchod musí být vyznačeny všeobecné normy a směrnice k usnadnění tohoto obchodního odvětví.

Dovozci mohou si sjednávat zvláštní dodávky, je však výslovně zakázáno dávat do obchodního oběhu náhražku lanýže anebo čerstvý ucháč jedlý — Gyromitra esculenta.

b) Doporučuje se sestavit, vedle kladného seznamu hub (přípustných) také seznam záporný, t. j. nejnebezpečnějších hub jedovatých. Pro kontrolu potravin je v první řadě důležité připravit seznam hub povolených.

c) V mezinárodním obchodu mají být vedeny jen nejlepší houbové produkty. Doporučuje se, tudíž, připouštět do obchodu co nejméně jakostních kategorií (nejvýše 2). Stran pečárek, pěstovaných uměle, měla by se tato otázka projednat s mezinárodním svazem pěstitelů pečárek. Totéž platí pro lanýže. Jedlé holubinky mají malý význam v mezinárodním obchodu, proto se nezařazují do seznamu přípustných hub.

d) Každý stát má organisovat poradny hub k ochraně obyvatelstva před otravami. Také v školách mají se vést osvětové akce, upozorňující na nebezpečí, hrozící při požívání hub.

e) Každá výrobna, zpracovávající houby, má mít mykologického poradce anebo znalce hub ke kontrole. Za odborné znalosti těchto poradců ručí úřad, pověřený dozorem nad potravinami.

f) V mezinárodním obchodu mají být dovoleny tyto houbové výrobky:

1. Sušené houby (— u některých druhů, např. u lišek, s výhradou, že houba se smí prodávat jen v podobě prášku, protože sušená je stravitelná jen v této podobě —). Obsah vody nesmí přesahovat 12 %, bez tolerance — jinak je nebezpečí plesnivění. Obsah písku v popelu (počítáno na houbový produkt) nesmí být vyšší 0,2 %. Lisované zbytky sušených hub nejsou v mezinárodním obchodu přípustny, proto jsou většinou pramenem falsifikátů.

2. Zmrazené houby musí se uchovávat při teplotě nižší než 15° C a mají být konsumovány ihned po rozmrazení. Je zakázané jejich opětné zmrazování.

3. Houby v soli.

4. Extrakty nebo koncentráty hub s nejvyšším obsahem kuch. soli, a sice 10 % v extraktu a 15 % v koncentrátu. Maximální obsah vody v houbovém prášku nesmí přesahovat 9 %.

g) Podomní obchod s nekontrolovanými houbami je zakázán.

h) Přidávání chemických konservačních, barvicích nebo aromatisujících látek, jakož i používání látek na ničení škůdců, je pro houby a houbové výrobky zakázané. Dovoluje se jen předvaření hub.

i) Nálepky na výrobcích z hub mají mít tyto údaje: latinský název houby (— směsi hub jsou nežádoucí, kromě koncentrátů a extraktů z hub); pokud možno, pestrý dobrý obrázek houby; všechny výrobní přísady k houbě mají být vyjmenovány; jméno výrobce a místo výroby; váhu obsahu, počítanou na samotné houby (houbový produkt), a ne na produkt s lákem; datum výroby; lhůtu požívatelnosti (u sušených hub nejvýše 1 rok, u sušených hub ve vzduchotěsném balení nejvýše 2 roky, nakládané a současně pasterisované houby v krabicích nejvýše 1½ roku, jen nakládané nejvýše ½ roku, koncentráty a extrakty z hub, konservované jen kuch. solí nejvýše 1 rok. Pro lhůtu požívatelnosti je rozhodující organoleptický (smysly zjistitelný) stav zboží a výsledek analysy.

j) Pro znečištění výrobků z hub kovy platí normativní nařízení v každém státě.

k) Při chemickém posuzování hub a výrobků z hub hrají v mezinár. obchodu velkou úlohu jednotlivé vyšetřovací metody. Proto musí být tyto metody velmi jasně formulovány. Ústředí pro výzkum a zužitkování hub v Mnichově,

pod vedením dr. W. Böttchera, má v tomto oboru nejlepší zkušenosti. Proto je žádáno o vypracování návrhu norem pro rozhodčí rozbory.

4. Na pozvání dr. Böttchera bylo usneseno konat příští poradu podvýboru pro houby v září 1959 v Mnichově.*)

5. Polská poštovní správa vydala v květnu 1959 serii poštovních známek s náměty hub. Serie zahrnuje: známku 20 grošů s muchomůrkou zelenou, 30 gr s klouzkem obecným, 40 gr s hřibem pravým, 60 gr s ryzcem obecným, 1 zlotý s liškou, 2,50 zl s pečárkou polní, 3,40 zl s muchomůrkou červenou, 5,60 zl s kozákem-špičníkem. Pro první den oběhu — F. D. C. vydala polská poštovní správa ještě i zvláštní obálky, na nichž se známky razítkovaly zvláštním razítkem.

Josef Chmelíček a inž. Květoslav Kunc:

Třetí beseda o houbách.

Výběr hub pro začátečníky

Především je třeba rozhodnout, kolik druhů vybrat? Dvacet, třicet nebo jen deset? Deset druhů je rozhodně málo. Třicet by bylo až dost, když začátečník stačí je poznávat. Nemohou to být druhy opravdu nejchutnější, které rostou najednou. Musíme přihlížet ke všem měsícům v roce. Co by potom houbař sbíral v měsících jarních nebo podzimních? Nejsprávnější bude sbírat houby od začátku jara do pozdního podzimu. Tak se větší množství hub rozdělí na jednotlivé měsíce a nemůže jich být mnoho najednou. Začátečník potřebuje vědět nejenom, kde houby rostou, ale také kdy rostou, aby neběhal zbytečně po lese. U sběru podle měsíců bude jedna nevýhoda. Tak například nejchutnější houba v březnu nebude nejchutnější v srpnu, kdy je les plný dobrých hub. Kdyby chutná listopadová houba rostla v srpnu třeba i v desetkrát větším množství než jiné houby, nemusí být uznána za chutnou, když je plno lepších.

Houbaři se zřídka shodnou, která houba je horší a která lepší, která je nejchutnější. Někdy se ani neshodnou, která je jedlá nebo nejedlá. Každý hodnotí houby podle svého měřítka, podle vlastního poznání a to se nemusí shodovat. Shodnou-li se dva nebo tři houbaři, neznamená to ještě objektivní hodnocení. K tomu musí být větší kolektiv.

Chcemé-li vybrat nejchutnější houby, musíme přihlížet i k tomu, zda jsou upotřebitelné jen za čerstva, jako na příklad pýchavky, zda jenom dobře usušené, jako například ucháč obecný, nebo naložené v octě jako ryzce, nebo v soli jako mladé hříbky. Jsou houby, které se hodí jen do polévek nebo jen do omáček, jiné jen k smažení, některé jsou nejlepší „na kyselo", jako například lišky, které s vajíčky tak nechutnají. Některé houby jsou upotřebitelné jen v jednom směru, jiné v několika a některé ve všech způsobech. Mnoho neceníme houby, které samotné nechutnají a které se hodí jen do směsí. Větší plodnice, třeba i méně chutné, jsou cennější nežli drobounké, kterých dvacet je do hrsti. I méně chutné houby, rostoucí brzy na jaře nebo pozdě na podzim, se vysoko cení. Kdyby rostly v době, kdy roste plno dobrých hub, ztratily by na ceně. Penízovka sametonohá roste skoro po celý rok, ale cení se jedině v lednu a v únoru, v době nedostatku čerstvých jedlých hub. V létě ji nikdo sbírat nebude. Proto tak vysoko se cení smrže, ucháče a destice, když rostou v dubnu. Vychválená kotrč strhuje k sobě

*) Pozn. red.: Zasedání subkomise se konalo 25. a 26. září 1959 v Mnichově. Zprávu o něm přineseme v příštím sešitě.

nahoru méně chutné oříše a čirůvky nahloučené. U začátečníků musíme ještě přihlížet k bezpečnosti sběru, aby si jedlou houbu nezaměnili za podobnou jedovatou, jak je tomu např. u sadovek-podtrnek. Smotlacha ve své stupnici chuti jedlosti a užitkové hodnoty hodnotil houby správně a proto může být pro nás východiskem. Vedle Smotlachových a svých zkušeností přihlížíme také ke spisu Ulbrichovu: Esbar oder giftig, ke spisu Bötticher, Nier, Panwitz: Die Pilzverwertung und ihre Zukunftsaufgaben, k Pilátovým Našim houbám, Díl I. a II. a jiným.

Vyhláška ministerstva zdravotnictví č. 586 z roku 1950 dovoluje prodávat 64 druhy hub. Říkáme jim kodexové od doby, kdy vyšel Codex alimentarius austriacus. Pro znalce hub je to málo, pro začátečníky mnoho. Přihlížíme-li hlavně k začátečníkům, musíme z kodexových hub mnoho druhů vynechávat, především vyskytující se zřídka a pak méně chutné. Počet vybraných hub by mohl být tak okolo 25 druhů nejvýš 30.

Seznam prodejných hub byl pečlivě sestavován nejen po stránce chuti, ale i bezpečnosti. Mohla by tam být ještě leckterá chutná houba. Ale je-li snadno zaměnitelná s podobnými jedovatými, musí být vynechána. Také se do kodexu nemohou dát chutné houby, které se přes noc kazí. Něco jiného je, když sběratel sbírá houby jen pro sebe nebo pro jiné na prodej. Na trhu se již nedají houby tak dobře kontrolovat jako v lese. My si však můžeme dovolit některé nekodexové houby doporučit ke sbírání, jen třeba sběratele upozornit, v čem je nebezpečí. Tak doporučíme holubinky, pýchavky, masáky, jen ne podtrnku, tu až pro vyspělé houbaře.

Pravda je, že se houby masu nevyrovnají, ale jsou v určitém směru hodnotnější než zelenina, která je oblíbenou potravinou. V dobách nedostatku potravin, jak bývá ve válkách nebo po nich, dovedou houby vykouzlit na jazyku iluzi masitého pokrmu. V dobách nadbytku nebývá tolik zájemců o houby. Některé houby jsou velmi dobře stravitelné a proto zvlášť cenné, jako například mladé žampiony, hřiby a pýchavky. Známe mnoho dobrých jídelníčků pro labužníky. Ale nejstravitelnější a nejužitečnější jsou pro lidské tělo v bramborových polévkách. Upravují-li se dušením nebo smažením, nemá se dávat příliš mnoho tuků, raději více zeleniny, petržele, pažitky, cibule, kmínu a vždy dosti soli. Nikdy se nemá jíst veliké množství hub najednou, zvláště ne na noc.

Bylo by velikou škodou, nechávat v lesích hnít tak cennou doplňkovou potravinu, jako jsou houby. Smotlacha soudil, že houby jsou víc než jen potravinou, pochutinou nebo kořením, že jsou pro nás jako pro národ středozemní i důležitou součástí „biologické“, tj. pro život zvlášť vhodné stravy.

Hlavní hodnota hub spočívá v tom, že zchutňují pokrmy jako koření, ovšem jako koření nedráždivé. To je důležité pro osoby, jejichž zažívací trakt je vůči koření citlivý. Zde může potravinářský průmysl hledat suroviny ke kořenění dětské výživy. Dětský organismus, který již jednou strávil cizí bílkovinu, snáší dobře dusíkaté látky hub (Viskup). Malé množství hub přidaných do pokrmů ve formě jemného prášku pokrmy zjemňuje a zakulacuje podobně jako některé aminokyseliny, na příklad kyselina glutaminová, známá v přípravku „Glutasol“. To věděli Číňané již před 5000 lety, třebaže neznali kyselinu glutaminovou. U Číňanů jsou houby ve veliké vážnosti. Cení se i takové houby, nad kterými u nás běžný i školený mykofág ohrnuje nos, např. nad druhem rosolovek, uchem Jidášovým.

Chuťové vlastnosti hub můžeme zmnohonásobit, rozrušíme-li složitou molekulu bílkovin nebo jiných dusíkatých látek pražením. Na drobno rozkrájené houby osmažíme na tuku tak, až se trochu připraží, jako se připravuje jíška. Stupeň připravení se může měniti. Uvádíme jednu zajímavost: Pozorujeme-li při pražení psa, který dobře rozeznává pachy, můžeme přestat

s pražením, jakmile se pes začne olizovat. Podle zkušeností jsou houby dobře připraveny. Dusíkaté látky byly rozštěpeny. Ovšem ne každá houba dává týž výsledek. Bohatší na látky dusíkaté (žampion ovčí jich má v sušině 55 %) dávají lepší výsledky než houby mající malé množství dusíkatých látek, jako například čirůvky (sušina jich má jen 15 %). Štěpení dusíkatých látek rozmnožuje chuťovou paletu jedlých hub, ale nemusí být vždy prováděno. Žaludek si štěpení dusíkatých látek obstarává sám. Nedovede však rozštěpit mocný pancíř mykochitinových látek a tak všechny aminokyseliny zařadit do pochodu zažívání. Odtud částečná nestravitelnost hub. Některé druhy hub mají však tak jemnou osobitou chuť a vůni, že štěpení dusíkatých látek není nutné. Zde se uplatňují původní aromatické látky obsažené v houbách jako koření. Polévka z hřibů i jiných hub je velmi chutná a výživná.

Na houby v lednu a v únoru

Uslyší-li to laik nebo začátečník, pomyslí si, že to je žert chodit na houby v zimě. Do lesa na houby nepůjdeme, tam je často sníh. Není-li v lese sníh, tak tam najdeme jen houby, které zůstaly od podzimu. Jsou jakoby konzervované. Je jich dost, ale nebudeme je sbírat.

Zajdeme si k vrbám, topolům, kaštanům, k ořechům, k pařezům bříz a budeme prohlížet jejich kmeny. Leckde najdeme trsy živé **penízovky zimní** čili sametonohé. Žlutavý klobouček je za vlhka oslizlý, uprostřed vždy hnědý. Třeň pod kloboučkem je žlutý, níž je hnědý, jakoby obalený tmavým aksamitem. Omyl je vyloučen, žádná jiná houba v té době neroste. Někdy by to mohla být i třepenitka svazčitá, která není jedovatá, ale nikdo ji sbírat nebude, jak je hořká. Nalezenou houbu ochutnáme, nejlépe tenkou dužninu klobouku. Dužnina je nažloutlá, bez nápadné vůně, bez zvláštní chuti, ale není hořká. Ale že roste v době, kdy žádné jedlé houby nerostou, tak je to houba prvotřídní. Kdo ji zná, velice si jí váží, hledá ji i o vánocích, aby měl čerstvé houby do polévky, v níž chutná nejlépe. Penízovka sametonohá začíná růst pozdě na podzim, tak asi v listopadu a vydrží na živých i mrtvých kmenech do jara. Veverky ji žerou.

Penízovka zimní čili sametonohá je houba, která se může prakticky připravovat úplně různým kuchyňským způsobem. Přesto však v zimě, kdy se tato houba hlavně sbírá, a kdy je větší spotřeba kalorií z živočišných tuků a masa, upozorňujeme na úpravu této houby s hořčicí. Výborně se uplatní k ovaru nebo k různým druhům masa. Též ji můžeme upravit s rajským protlakem, chutná výtečně.

V lednu a v únoru najdeme houby i na jiných stromech, různé choroše a pařezníky, ale ty nesbíráme.

V lednu a v únoru, kdy je půda úplně promrzlá a tvrdá jako kost, můžeme nalézt v dutinách stromů čerstvé plodnice **hlívy ústřičné**, která je vedena mezi houbami říjnovými. Roste na kmenech stromů listnatých i jehličnatých. Je tužší než jiné houby, kožově masitá, prostřední jakosti. Ale silážovaná po způsobu inženýra Kunce je výtečnou pochoutkou. Smotlachou byla zařazena do IB. Klobouk je škeblovitého tvaru s třeněm silně výstředním a často zakrslým.

Hlíva ústřičná je houba jemná, delikátní, dávno známá a k jídlu sbíraná. Má dobrou vlastnost, že dlouho vydrží čerstvá. Není to jen proto, že roste v době, kdy průměrná denní teplota dosahuje asi 7—9° C, takže jiné houby, kdyby v té době rostly, též by se tak rychle nekazily, jako v teplých měsících, ale jak se zdá, obsahuje hlíva značnější množství látek antibiotických nebo fytoncidů. Kromě toho má značnou regenerační schopnost. Těchto vlastností využívají někteří praktičtí houbaři tím způsobem, že najdou-li větší množství plodnic hlívy ústřičné, rozkrájejí je a uhnětou z nich koule,

Obr. 17. Šťavnatka jarní — **březnovka** — Hygrophorus marzuolus (Fr.) Bres. (Plžatka zimní — Limacium marzuolum Fr.) Foto: inž. K. Kunc (zmenšeno). Jedlá.

které ukládají do sklepa. Tyto hlívové koule se obyčejně povlékají samovolně bílým myceliem nebo snad pseudoparenchymetickým pletivem, ale nekazí se, takže mohou z nich denně ukrajovat k přípravě jídla.

Na podzim roku 1959, kdy jsme nalezli větší množství plodnic hlívy ústřičné, provedli jsme pokus s jejich silážováním (mléčným kvašením). Chutnala výtečně, byla mnohem chutnější, než naložená normálním způsobem do octa. K tomu je nutno podotknout, že hlíva ústřičná nakládaná v octě pokládá se za velmi chutnou.

Na houby v březnu.

Houbařský laik se bude divit, jak je to možno. Ještě leckde najde penízovku sametonohou, která opravdu vzdoruje mrazu. Ale neuvěří, že by rostly čerstvé houby. Zajděme si v druhé polovině března do vyšších borovin nebo do smrčin. Pod mechem nebo pod jehličím najdeme houbu, která nezkušeným houbařům zůstává skryta. Nemůže to být jiná houba, než **březnovka.** Dobře prohlížejme místo tam, kde se nadzveduje mech nebo jehličí. Okolí bývá někdy od lesní zvěře rozhrabané, protože lesní zvěř ji vyhledává. Pokud je přikryta půdou, má klobouk bílý, na světle je již šedý a prodere-li se nad povrch, je již černě skvrnitá, vždy zamazána hlinou a s pokřiveným okrajem klobouku. Její dužnina je bílá, trochu našedlá, příjemně vonící a chutnající. Plžatka zimní je hledaná houba, vysoko ceněná proto, že v březnu žádné jiné čerstvé houby nerostou, snad kromě několika smrží špičatých, které rostou více v dubnu. Březnovka roste v některých místech hojně, jinde řídce a někde se ukazuje jen občas, třeba až za několik roků jednou nebo dvakrát. To nezáleží jen na jarním počasí, i na zimním. Fremr roku 1923 přinášel březnovky domů tak často, že se mu až znechutily. Roku

následujícího je marně hledal. Potom je zase v téže borovině našel. Zřídka pronikala z mechu nad zem.

Upotřebuje se čerstvá do polévek, na omáčky i na smažení. Brzy se uvaří a je měkká jako málokterá houba. Omáčka je aromatická. Její sladká dužnina potřebuje více soli. Šťáva březnovky odbarvuje žloutek a v polévce mrkev.

Místy se ještě najdou penízovky sametonohé a hlívy ústřičné, ale nejsou již tak chutné jako dříve. Koncem března najdeme někdy v řidších lesích, kam může slunce, ucháče obrovské, hojněji v dubnu, kdy začínají růst i ucháče obecné. Zatím nedoporučujeme je sbírat, protože ucháč obecný vyžaduje zvláštní úpravu. V mezinárodním obchodě přicházejí v úvahu jen ucháče sušené.

Na houby v dubnu.

V dubnu je nejhledanější houbou **smrž obecná.****) Kdo jednou viděl smrže třeba jen na obrázku, vždy je pozná a nezamění s žádnými jinými houbami. Máme několik druhů smrží, obecná, špičatá, obojetná, tlustonohá, vysoká aj. My je nebudeme rozlišovat, protože všechny jsou jedlé a chutné, všechny sbíráme. Hledejme je v dubnu a počátkem května na travnatých místech v zahradách, v parcích, na lukách, v příkopech, ve smetí, v lesním jehličí nebo i v písku, třeba i pod klestím, na místech výslunných i stinných. Někdy se objeví najednou v místech, kde bychom je nikdy nečekali, třeba na zavážkách, na popelu, na rumištích. Nejvíce jich roste po teplých jarních deštích. Najdeme-li místo, kde rostou, dobře si pamatujme místo podle stromů, mohou to být i javory, kleny, jasany a smrky, a choďme tam každý rok. Někdy roste smrž na témž místě v několikaletých přestávkách, tedy ne každý rok. Podhoubí může růst skrytě bez plodnic. Proto se někdy mohou smrže objevit na místech, kde bychom to nikdy nečekali. Smrže před upotřebením nespařujeme, protože nemají jedovatou kyselinu*) jako ucháče. Ale vždy je omýváme čistou vodou, abychom vypláchli z jamek nečistoty. Plavě okrový klobouk má plno zprohýbaných jamek v nesouvislých řadách, ohraničené vyniklými žebry. Třeň je dutý. Někde na trzích prodávají se smržemi přimíchané kačenky české.

Všechny naše smrže i s kačenkou českou můžeme připravit na ohni bez spařování. Nemáme dosud zpráv o otravách kyselinou helvelovou při požívání smrží.

V kuchyni je obzvláště ceněna jemná chuť smrží. Znalci hub dávají dokonce přednost požívání smrží před hříbky. Smrží však neroste u nás takové množství, aby každý praktický houbař mohl různé ty pochoutky ze smrží ochutnati. Mohou se plnit, suší se, připravuje se z nich polévka, různé nákypy a podobně. Kromě toho upozorňujeme na smržovou majonézu, která se připravuje podobně jako tak zvaná „humrová" majonéza ze známých „chatek". Příprava je celkem jednoduchá. Dobře očištěné smrže se pokrájejí na nudličky, uvaří ve slané vodě, až dostatečně změknou, po ochlazení se podle potřeby okoření, případně přikyselí a smíchají s majonézou.

Na houby v květnu.

Májovky snad již u nás sbírá každý houbař. O jejich kuchyňské hodnotě nebude snad sporu. Avšak okusil každý z vás smetanovou omáčku z májovek? Právem se domníváme, že tato omáčka co do chuti je bez konkurence. Neznáme totiž chutnější omáčku z hub. Domnívá-li se někdo, že zná chutnější houbovou omáčku, napište nám o tom.

---

*) helvelovou.

**) Pozn. red.: Slovo smrž je v našem listě uváděno dosud v ženském rodě. Řada autorů i nová pravidla jazyka českého používají rodu mužského. Prosíme své čtenáře o zprávu, jak se říká v jejich kraji.

Májovka začíná růst již koncem dubna, ale v květnu je jich nejvíc, v červnu je již řídká. Májovka roste na světlých stráních, v křovinách, v sadech, na lesních okrajích, v trávě pod akáty, topoly, lipami, vždy na teplých místech, nikdy v uzavřeném lese. Klobouk je bělavý, na temeni slabě nažloutlý nebo nahnědlý. Trvale bílé lupeny jsou blízko třeně vyhloubené jako u všech čirůvek. Bílá dužnina voní příjemně po mouce. Mladá májovka se může zaměnit za mladou vláknici načervenalou, která v mládí je úplně bílá a roste na podobných místech. Lupeny vláknice začervenalé ve stáří hnědnou a klobouk je cihlově červený. Hledáme-li májovky pozdě na jaře a hluboko v lese v dubinách, je možná záměna i se závojenkou olovovou.

Do lesa chodíme na **opěnky** čili šupinovky měnlivé. Opěnka roste od května do prosince v trsech na pařezech listnatých stromů. Provlhlé kloboučky jsou rezavě hnědé, oschlé jsou okrově žluté. Lupeny jsou od mládí nahnědlé, pak tmavě hnědé, nikdy nazelenalé jako u třepenitky svazčité. Třeň nad prstenem je lysý, pod prstenem tmavohnědě šupinatý. Je to výtečná polévková houba, zbarvuje ji do hněda. Polévku z opěnek připravujeme přímo, nebo opěnky napřed podusíme na tuku, až se uvolní částečně aminokyseliny, jak uvedeno vpředu. Zkuste oba způsoby a uvidíte, jak veliký je rozdíl v chuti. Polévka připravená prvním způsobem je chutná, připravená druhým způsobem je velmi chutná. Opěnku připravujeme i jinými způsoby, do směsí, pod masa, kde je chutnou přílohou. Dušená na tuku a zapékaná s bramborami je výborná. Zde se její jemná chuť také dobře uplatní.

Špička trávní roste v trávě na mezích nejhojněji po teplých deštích, u cest v příkopech, na lukách na pastvinách, na okrajích smrkových lesů od května do podzimu. Je to drobná, výborná polévková houba s kloboukem hnědě okrovým až okrově červenohnědým, v dospělosti rozloženým a s tupým hrbolkem. Třeň je dutý, nelámavý, pružný. Lupeny jsou řídké, u třeně zaoblené. Špička hned nehnije, napřed usýchá a při dešti oživuje. Roste v symbiose s travou, kterou nejprv ve vzrůstu podporuje, potom oslabuje.

Zaměníme-li špičky trávní za špičky lesní (jsou to vlastně penízovky dubové), nestane se žádné neštěstí. Nepříjemné jsou záměny se zvonovkami s kloboukem zvoncovitým a s lupeny narůžovělými. Horší jsou již záměny s vláknicemi, kterým klobouček praská podle směru hnědých lupenů. Nebezpečné jsou záměny se strmělkou potůčkovou čili rýžkovanou, která roste v trávě mimo les jako špička, v zahradách, na lukách, na pastvinách. Barevná je jako špička. Klobouk je v mládí klenutý, bělavý, později slabě stlačený, masově nahnědlý. Lupeny jsou stále bílé jako u špiček a někdy ani nejsou sbíhavé. Třeň je plný. Za půl hodiny po požití této strmělky, někdy i za čtvrt hodiny vyvolává se pocení, slinotok a slzotok, někdy poruchy vidění, říhá se, málo zvrací, malý průjem, takže se musí napomáhat ke zvracení a dávat projímadla.

Špička trávní je výtečná polévková houba. Podle literárních údajů je nejvíce ceněna ve Francii. U nás této popularity nedosahuje, asi pro svou drobnost. Dá se upravit i jiným způsobem než do polévky, na příklad je známá pomazánka ze špiček. Podle Ley Divišové jsou chutné omáčka bílá, omáčka hnědá, houbový kuba, knedlíčky do polévky, špičky s rajčaty.

Na houby v červnu.

Měsíc červen je pro hříbkaře ještě špatný. Ale začátečníci mohou sbírat dobré houby.

Liška obecná, jedna z nejhodnotnějších našich hub, roste od června do listopadu v lesích jehličnatých, méně v listnatých. Celá žlutavá plodnice má klobouk v dospělosti nálevkovitý s laločnatým okrajem. Lupeny se podobají spíše lištám. Jsou vidličnatě rozvětveny a příčně spojovány. Sbíhají daleko po třeni. Liška je dobré chuti, ale těžko stravitelná. Jí-li se ve

větším množství, mohou vzniknout nepravé otravy. Nejchutnější je v polévkách na kyselo s koprem, smetanou, zásmažkou a trochou octa. Nehnije tak snadno jako jiné houby a proto se může daleko dopravovat. Někdy roste v lese celý měsíc, než se najde a pak může působiti nepříjemně. Její chutná dužnina je od červů málokdy rozežíraná. Podobná liška oranžová není jedovatá, jen je méně hodnotná.

Čtenář jistě namítne: „Co nám budete vykládat o liškách v kuchyni, jako bychom si nepřipravovali dušené lišky s vajíčky?" Ano, zdá se, že u nás jinak nepřipravují lišky než s vajíčky. Tento způsob úpravy není nejlepší, řekli bychom spíš nejhorší. (Jedno české pořekadlo praví, že lišky s vajíčky se mohou jíst dvakrát.) Dokonce je zaznamenán případ úmrtí po dušených liškách s vajíčky (Dr. Kubička). Samozřejmě, nešlo o toxickou otravu z lišek. Šlo o perforaci střev. Starý člověk se najedl lišek s vajíčky a snědl jich větší množství. Nastalo botnání a střeva nevydržela tlak. Zdá se však, že se mohou připravovat s práškem z lišek.

Lišky jsou dobré v octě, mnohem chutnější jsou silážované. Lea Divišová upozorňuje též na bramborovou polévku s liškami, cibulovou polévku s liškami, flíčky s liškami, karbanátky z lišek. Při mletí usušených lišek si pomáháme tím, že rozemletý materiál prosévame jemným sítem, zbytek ze síta přemílame znovu. Komu se nepodaří na domácím nářadí semlít jemné lišky, nevadí, i drť z lišek se dá v kuchyni dobře upotřebit. Jemný prášek z lišek je úsporný, stačí malé množství na okořenění polévek, omáček, jako přísada k různým salátům, do paštik, sekaného masa a podobně. I vajíčka se mohou připravovat s práškem lišek.

U houbařů budí někdy nedůvěru bílé, veliké a masité lišky z dubin, které jsou chuťově ostřejší nežli lišky z jehličnatých lesů. Dokonce mívají houbaři obavu, jde-li o pravé lišky. Nemějte obav, že tato forma z dubin je jedovatá. Její kořennější chuť není na závadu, je i trochu tužší než liška z jehličnatých lesů.

Kdo chce míti čerstvé lišky v zimě, koupí si lišky zmrazené. Náš mrazírenský průmysl se stará o to, aby každý rok byla zásoba zmrazených lišek pro trh. Všechny zmrazené houby jsou stravitelnější, vůně i chuť jsou zachovány.

Pýchavka obecná je od června do listopadu nejhojnější houbou našich lesů. Je to jedna z nejlahodnějších a nejvýživnějších hub, ale mnoho se nesbírá. Nemůže se zaměnit s žádnou jedovatou houbou, leda s jinou pýchavkou, a všechny pýchavky jsou jedlé, dokud jsou křehké a snadno se ulamují. Sbíráme jen mladé plodnice a upotřebíme je ještě týž den v kuchyni. Necháme-li je přes noc, nejsou již tak lahodné, protože přes noc zežloutnou, změknou a jsou skoro neupotřebitelné. Pýchavka obecná má hruškovité plodnice posázené bradavkovitými ostny, které se snadno ulamují a nakonec samy odpadávají. Plodnice jsou zprvu bílé, později hnědě našedlé. Vnitřek (gleba) je složen z drobnohledných komůrek, ve kterých se tvoří výtrusy. Bílá gleba se zbarvuje do žlutozelena, měkne, vatovatí, hnědne a v době zralosti se rozpadá na hnědý prach. Šlápneme-li na suchou plodnici pýchavek, zvednou se kotouče hnědého prachu.

Pýchavky jsou chutné smažené na způsob vídeňských řízků. Podaří-li se nám nalézt kulovitou prášivku obrovskou, můžeme z ní nadělat desítky porcí. Máme-li říci, v které úpravě jsou pýchavky nejchutnější, jsme na rozpacích. Zdá se, že pýchavka je ve všech úpravách velmi chutná.

Dr. Pilát zkoušel ve společnosti několik druhů polévkových hub, uznaných za chutné. Aby účastníci nebyli ovlivňováni ustálenými pravidly nebo předsudky o chuti hub, byly houby upraveny tak, aby se podle vzhledu hned nepoznalo, o který druh hub jde. Dokonce šly některé houby v pořadí dvakrát za sebou, aby zkoumání bylo přesné. Ku podivu, vždy to vyhrály pýchavky. Polévka z pýchavek byla uznána za nejchutnější.

Velmi chutné jsou pýchavky připravované jako mozeček. Na tuku osmažíme do růžova nakrájenou cibulku. Přidáme mladé plodnice pýchavek nakrájené na drobné kostečky a dusíme. Pak přidáváme vejce a mícháme do zhoustnutí. Před podáním posypeme sekanou petrželkou nebo pažitkou.

Někteří houbaři se udivují nad tím, že v některých pýchavkách byla nalezena kyselina močová. Nemusíme míti obav. V tom množství, jak je v pýchavkách obsažena, je pro lidský organismus neškodná. Vzniká v pýchavkách jako produkt výměny látek při synthese bílkovin. Houby totiž nemohou asimilovat, protože nemají chlorofyl, ale staví složité organické látky, jako jsou bílkoviny, za pomoci enzymů. Proto jich je v houbách značné množství. Kyselina močová je v tom případě odpadním produktem. Pýchavky obsahují v sušině 45 % látek dusíkatých.

V červnu začínají růst také pečárky. Dáváme pozor, zda lupeny pečárek jsou ve stáří čokoládově černé, nemůžeme si je zaměnit se smrtelně jedovatými bílými muchomůrkami. Budeme sbírat pečárku polní a ovčí.

Pečárka polní má v mládí klobouk bílý, později s nahnědlými vlákny. Lupeny jsou v mládí záhy růžové, pak hnědnou až zčernají jako čokoláda. Bílá dužnina jen u mladých kusů se zbarvuje na řezu trochu do růžova, u starších nenabíhá ani do růžova ani do žluté barvy. Roste od května do října mezi travou na pohnojených lukách, v příkopech na okrajích silnic. Nesbírejme pečárky, když páchnou po karbolu.

Pečárka ovčí je ve smrčinách zdaleka nápadná svým bílým kloboukem. Lupeny pečárek ovčích jsou dlouho bílé, nerůžovějí, jen šednou, pak hnědnou, a nakonec jsou čokoládově černé. Bílý klobouk má později nažloutlý nádech, po poškrábání žloutne. Třeň je vatovitě houbovitý. Bílá dužnina na vzduchu žloutne a později rezaví. Pečárka ovčí je velice proměnlivá.

Nejkrásnější žampion rostoucí v našich lesích je **pečárka císařská** čili obrovská, Agaricus augustus Fr., Psaliota perrara Schulz. Je to výtečná houba, nijak vzácná ve vysokých smrčinách často ve skupinách. Velký kl. je světle hnědý, rezavě šupinatý, střed hladký, hnědší. Lupeny jsou dlouho bělavé, nakonec čokoládově černé. Třeň je v mládí bělavý, později žlutorezavý. Dužnina voní příjemně, je výborná, chutná. Mnozí houbaři si tento žampion cení více než polní a ovčí. Jmenuje se též vzácná.

Z kuchyňského hlediska tvoří žampiony samostatnou, ostře oddělenou skupinu hub jedlých. Pokud byly provedeny rozbory, obsahují pečárky největší množství dusíkatých látek v sušině. Kromě toho se vyznačují specifickým aromatem. Proto musíme při úpravě žampionů postupovat tak, aby jejich cenné vlastnosti vynikly. Hodí se jako přísada pod různá masa. V tomto směru jsou bez konkurence. Kuře na žampionech je známá pochoutka. Můžeme si ji koupiti v konservách. Žampion ovčí je tak aromatický, že připraven samotný ani každému nechutná. Pokud se týče receptů na upotřebení v kuchyni, odkazujeme na příručku vydanou Dr. F Smotlachou „Houby v kuchyni" v r. 1934 I. a v r. 1936 II. vydání.

Houby v červenci.

V červenci začínají naše nejhledanější houby, hřiby pravé, praváci, tvrzíci. Jsou to hřib borový, dubový a smrkový. Vyznačují se většími plodnicemi a v mládí břichatou nohou. Hodí se do všech jídel a na všechny způsoby konservování. Nejchutnější a nejvýživnější je vrstva trubiček. V každém směru to jsou lahůdky. **Hřib borový** se objevuje nejdřív, někdy již v květnu, ale nejvíc na sklonku léta a může to být i poslední hřib v sezóně. **Hřib dubový** začíná tak asi od června, ale roste znovu a znovu, nejvíc po deštích. **Smrkový hřib** je ze všech nejpozdější, poprvé se objeví až v druhé polovině července ve smrčinách, ale daří se mu i pod duby. Pak roste v přestávkách až do zimy. Praktičtí mykologové hledají hřiby mezi

Obr. 18. Klánolístka obecná — Schizophyllum commune Fr. Foto 10. X. 1959 inž. K. Kunc. Nejedlá.

mechovkami a muchomůrkami. Pravákům je velice podobný **podhřib hořký** čili žlučník, nejedovatý, ale odporně hořký. V dubinách musíme dávat pozor, abychom mladé hříbky nezaměnili za mladé závojenky olovové. I zkušenému houbaři se stane, že místo hřibu zvedne mladou holubinku kolčaví, zápašnou nebo mandlovou. Zdálky lákají k zvednutí jako hřiby.

Hřib hnědý je v mládí plstnatě sametový jako všechny poddoubníky, ve stáří mazlavý jako všechny klouzky. Nejhojnější je pod borovicemi. Je chutný jako praváci. Obr. 14. na str. 55.

Někteří houbaři považují žlutý **klouzek obecný** za rovnocenný s praváky. Protože má pokožku snadno slupitelnou, nazývá se loupák. Všude sleduje borovici a proto sluje i borový. Někdy roste již v máji, ale hlavně v září a v říjnu často až do zimy. Pomíjivý prsten je někdy fialový. Pod modříny roste **loupák sličný** čili modřínový. Jeho klobouk je zlatožlutý. Někdy ho najdeme i pod smrky, ale v blízkosti bude vždy modřín. Všechny druhy loupáků a klouzků jsou nejvhodnější do kyselých polévek nebo omáček a zejména k přípravě podkrkonošského „kysela".

(Pokračování.)

Houbařský kroužek v Čelákovicích

Dne 12. II. 1960 byl utvořen při závodním klubu ROH TOS Čelákovice kroužek houbařů. Účastníkům byl sdělen plán činnosti kroužku: praktické školení členů, přednášky, stálá výstavka hub, společné vycházky i vyjížďky za houbami. Účastníci první schůzky byli podarováni vzorkem hub naložených v sladkokyselém nálevu. V závěru bylo přednášeno o základních pojmech, životě, stavbě a roztřídění hub. Iniciátory založení kroužku jsou soudruzi Kola zahradník a s. R. Mužík, kontrolor.

f) Zprávy spolkové.

Jaro Miškovský:

Houbařská symbolika v domácím odboji.

Hradecká krajanka profesora Smotlachy Milada Dvořáková, pocházející z Hlušic u Nového Bydžova, od mládí nadšená houbařka, nesmířila se s porobou národa v hitlerovské okupaci a zapojila se do podzemního hnutí odporu. Prostřednictvím žižkovského odbojáře Jindřicha Tomáše spolupracovala s odbojářskou skupinou Čs. obec dobrovolců z let 1918—1919 i se skupinou Balabán, Mašín a Morávek, při čemž byla velmi agilní a stoprocentně spolehlivá (svědek J. Tomáš). Od začátku okupace podporovala neméně horlivě odbojovou činnost svého bratra, akademického sochaře Zdeňka Dvořáka a jeho ženy Mariany v Praze-Holešovicích, šířením protifašistického materiálu a opatřováním životních potřeb pro ilegální pracovníky.

Když byla Milada Dvořáková od srpna 1941 v invalidním důchodu, začala chodit za rekreací na houby a navštěvovala též houbařské přednášky prof. Smotlachy, pořádané po dobu války v Praze. Milada Dvořáková chápala, že Smotlacha své posluchače povzbuzuje, aby v těžké době národa neklesali na mysli, a že jeho narážky ve vzpomínkách na rakouskou minulost naznačovaly neodvratný pád Hitlerovy „1000leté Třetí říše" a návrat národní svobody.

Při náhlém zlikvidování odbojové základny Zdeňka Dvořáka gestapem dne 30. 4. 1942 zůstala Milada Dvořáková na svobodě, protože o její činnosti nevěděl zrádný Mirek (nepravé jméno), kterého znala od vidění pod krycím jménem Španělčík. Julius Fučík ve své proslulé „Reportáži psané na oprátce" pranýřuje slabošského Mirka, že „... *poslal agenty gestapa na schůzku se Štychem, poslal je do bytu Dvořákova na schůzku s Václavkem a Kropáčkem*".*)

Milada Dvořáková spoléhala, pohříchu marně, že se její bratr vrátí z vazby, neboť jí bylo známo, že spolu se svou ženou zahladil předem stopy jejich ilegální práce (po zatčení redaktora Jana Krejčího, jemuž také poskytovali útulek), avšak neměla potuchy o spáchané zradě. Ze zabraného ateliéru zachránila podstatnou část sochařských prací a písemností, o které neměla zájmu tehdejší správkyně pražské Moderní galerie Rudolfína Pinkavová z Bratislavy. Obětavě snažila se sochařova sestra zmírňovat úděl vězňů hmotným přilepšováním a využívala k tomu mimořádných návštěv u svého bratra, když mu bylo povoleno, aby maloval ve vězeňské písárně gestapa, na tzv. „čtyřstovce", kde působil znovu odbojově Julius Fučík se skupinou spoluvězňů jako „hausarbeiter". Záminkou návštěv bylo donášení malířských a kreslířských potřeb. Ze vzájemné korespondence obou sourozenců, uložené nyní v Literárním archivu Národního muzea v Praze na Strahově, bylo několik dopisů zapůjčeno na sochařovu výstavu v Novém Bydžově roku 1958. V jednom z nich píše sestra Milada:

Pro vězně Zdeňka Dvořáka *24/7 1897*

Drahý Zdeno!

ani nevíš, jak jsme na Tebe s Honzíčkem vzpomínali na výletě. Byl tak krásný den. Hub roste dosti, ale Smotlachových. Našli jsme dva hřibečky, které jsme hned snědli a poručili pánu Bohu.

Výlet se nám výborně vydařil, žádný déšť.

Návštěvníci výstavy, mezi nimi také někdejší spolužák Zdeňka Dvořáka na novobydžovském gymnasiu, notář Dr. Drašner, soudili z citovaného dopisu, že pisatelka utěšovala svého uvězněného bratra líčením houbařského zážitku. Pravděpodobnosti řečeného výkladu nasvědčoval tam v dekorativní řadě Měsíců vystavený reliéf Červenec, symbolizovaný dvěma hříbky a trojicí lískových oříšků (reprodukce v Mykologickém sborníku 1958, foto Rosegnal). Na pohled nevinný dopis měl však skrytý smysl, který nepostřehla cenzura gestapa, ale adresát věděl, kolik uhodilo. Dva hříbečky znamenaly dvě ruční střelné zbraně, které nebojácná sochařova sestra nalezla podle udaného popisu zamaskované sádrou ve zdi atelieru, a svěřila je spolehlivému protektorátnímu policistovi, jenž jí přitom pomáhal. V dopise uvedené jméno společníka na výletě bylo narážkou na sochařova spolupracovníka v povolání, akad. architekta Jana Slavíka z Berouna.

Obr. 19. Sochař Zdeněk Dvořák (1897 Hlušice — 1943 Osvětim), mučedník národní svobody.

Důvtipně podaná zpráva s houbařskou symbolikou zbavila starosti odbojového předáka, jemuž v případě prozrazení úkrytu zbraní hrozil trest smrti, a nepotřebovala dalšího komentáře, neboť na gestapu v Pečkárně mohly i zdi mít uši — — —

Ani po zatčení svého bratra neustala Milada Dvořáková v práci proti okupantům, a když se vrátil Jindřich Tomáš po odpykání více než dvouletého těžkého žaláře domů na Žižkov, navázala s ním opět odbojové styky. Je-li Fučíkovou Reportáží zvečněn sochař Dvořák,**) osvětimský mučedník, zvěčnily se i dvě ženy kolem něho: rovněž v Osvětimi umučená choť Mariana a nevyzrazená odbojářka, rodná sestra Milada. K Miladě Dvořákové se může hrdě hlásit naše Mykologická společnost — beztak byla členkou čestného výboru.

A píše-li Fučík na jiném místě své Reportáže, *„... kdo věrně žil budoucnosti a pro její krásu padl, je postavou z kamene tesanou“* (kapitola V.), měli by se naši výtvarní umělci postarat, aby vydáním ilustrované monografie o výtvarném díle Zdeňka Dvořáka odvedli svou splátku na dosud neproplacený dluh národa.

Patnácté výročí osvobození republiky z nepřátelského obsazení nabádá ku připomínce vítězných osvoboditelů i obětí národního boje za svobodu. Vzpomínáme současně příslušníků všech vrstev národa včetně houbařů, kteří se bránili a vzdorovali vetřelcům. Cesta ke svobodě a míru byla draze vykoupena.

ČEST A SLÁVA MRTVÝM VLASTENCŮM!

---

*) Nahodilá shoda jmen dvou Dvořáků, sochaře a konfidenta, vyžaduje v knize při pojení vysvětlivky, že schůzka se konala v bytě sochaře, jenž neměl nic společného s konfidentem. — J. M.

**) rozuměj: Zdeněk, na rozdíl od jeho jmenovce Karla, taktéž sochaře. — J. M.

Contents.

Ing. Zdeněk Schaefer: Lactarius deliciosus with red milk. Josef Chmelíček: Smotlacha's Boletaceae fungi. Dr. F. Smotlacha: Nematoloms fasciculare (Huds.) Karsten. MUDr. Jiří Janovský: Poisoning by sterilized fungi? MUDr. Stanisław Grzymała, Poznań (Poland): Mycological news from Poland. Prof. Václav Machek: Origin of the ethnomycology. (Continuation.) J. Chmelíček and ing. K. Kunz: Third chatter about mushrooms. J. Miškovský: Fungi symbols in the home anti-nazis liberating struggle.

Inhalt.

Ing. Zdeněk Schaefer: Reizker mit roter Milch. Josef Chmelíček: Smotlachas Röhrenpilze (Fortsetzung). Dr. F. Smotlacha: Büscheliger Schwefelkopf. MUDr. Jiří Janovský: Vergiftung durch sterilisierte Pilze? MUDr. Stanisław Grzymała, Pozen: Mykologische Nachrichten aus Polen. Prof. Václav Machek: Die Gründung des Etnomykologie (Fortsetzung). Josef Chmelíček und ing. Květoslav Kunc: Das dritte Geplauder über Pilze. Jaro Miškovský: Pilz-Symbolika in der heimatlichen Widerstandsbewegung.

Valná hromada ČsMS.

Dne 14. III. 1960 konala se výroční členská schůze (valná hromada) ČsMS v posluchárně Vysoké školy tech. v Praze 2, Karlovo nám. č. 17. Schůze byla zahájena předsedou Dr. Vávrou uvítáním přítomných a vzpomínkou na 28 členů společnosti zemřelých v minulém roce. V podrobné zprávě podal jednatel spol. Josef Chmelíček přehled o vykonané práci v roce 1959 a plán práce ČsMS v oboru prakt. mykologie na rok 1960. O Mykol. sborníku pojednal inž. M. Smotlacha. Po zprávách pokladníka a knihovníka zhodnotil činnost společnosti Dr. M. J. Pulec. Na valné hromadě a ustavující schůzi nově zvoleného výboru dne 17. III. 1960 byli zvoleni: předsedou Dr. Robert Vávra, místopředsedou Dr. Miloš J. Pulec, jednatelem Josef Chmelíček, pokladníkem Frant. Svoboda, knihovníkem Josef Chmelíček, zapisovatelem Rudolf Kotyšan, administrátorem Miroslav Pavlát. Další členové užšího výboru jsou: Inž. Květoslav Kunc, Inž. Miroslav Smotlacha, Antonín Oktábec, Antonín Mothejzík. Náhradníci: Dr. Miroslav Pulchart, Miroslav Pavlát a Magda Pavlíková. Revizoři účtů: Inž. Vojtěch Rimpl, Inž. František Pavlík.

Dále bylo zvoleno 14 pražských členů širšího výboru: Eduard Borovský, Ladislav Brambora, Zdenka Bühnová, RNDr. Jiří Hlaváček, Vlastimil Kedyk, Otto Kňákal, Inž. Karel Kolář, Rudolf Kovanda, Michal Kozel, Inž. Rudolf Kuželka, Božena Sládečková, Josef Ťupa, Růžena Vtelenská, Otakar Zuran.

Za venkovské odbočky: 1. Praha—venkov: MUDr. Jiří Janovský, Václav Hájek, JUDr. Josef Kotrouš. 2. České Budějovice: Plánský Bohumil, pluk. v. v., prof. Jan Bulíř, 3. Plzeň: Václav Melzer, řed. šk. v. v., 4. Karl. Vary: Václav Vojíř, prof. Jan Spálený, pluk. v. v., 5. Ústí n. L.: JUDr. Ladislav Hanuš, 6. Liberec: Jindřich Sezima, Jaroslav Podobský, 7. Hradec Králové: Václav Paráček, Václav Chmelík, Josef Hásek, 8. Pardubice: Jaroslav Tušla, řed. šk., Dr. Václav Dušánek, 9. Jihlava: MUDr Jindřich Kaupa, 10. Brno: Karel Štěpán, PrMr. Karel Voneš, 11. Olomouc: Vojtěch Trázník, prof., Jar. Kupka, 12. Gottwaldov: Jos.

Vydavatel: Čs. mykologická společnost v Praze 1, Karmelitská 14, tel. 673-80. Vedením redakce pověřen Dr. J. Hlaváček. Redakce a administrace tamže. — Tisknou Středočeské tiskárny, n. p., provozovna 101, Praha II, Hálkova 2. — Povoleno MIO 26 582/47/TO ze dne 30. září 1947. — Novin. sazba povolena čís. 304-10-Hor/59. — Dohlédací pošt. úřad: Praha 011. Za články odborné si odpovídá každý sám. Rukopisy se nevracejí. Předplatné 20 Kčs, do ciziny 25 Kčs. Jednotlivé sešity 5 Kčs, dvojsešit 10 Kčs. — Odběr listu lze přerušit jen včasnou výpovědí, tj. před konečným sešitem ročníku (čili do měsíce po vyjití předposledního sešitu 4). Všechna autorská práva vyhrazena. Sešit 4—5 vyšel v květnu 1960.
A-20*01073

Perúťka, řed. šk. v. v., Jan Valcárek, 13. Ostrava: MUDr. Jaroslav Veselský, 14. Bratislava: Dr. Ján Šedivý, Jaroslav Svoboda, Igor Fábry.

Na návrh ze schůze širšího výboru ze dne 2. III. 1960 byla valnou hromadou jednomyslně zvolena za zásluhy a práci ve společnosti paní Růžena Smotlachová čestným členem ČsMS.

Složení redakční rady zůstává stejné (viz obálka str. 2), přibrána byla Božena Sládečková. Výbor.

Oprava.

V minulém sešitě vloudily se nám do textu chyby. Správně je Dr. Miloš J. Pulec nikoli Miroslav. — Na prvním barevném obrázku je subsp. muchomůrky červené — m. královská — Am. regalis (Fr.) Veselý.

Upozornění!

Ústředí Československé mykologické společnosti (Praha 1 - Malá Strana, Karmelitská 14) má úřední hodiny v pondělí až pátek od 8—14 hodin. V sobotu se neúřaduje.

Členové předsednictva jsou přítomni v ústředí pravidelně v pondělí a ve čtvrtek dopoledne.

Ústřední bezplatná houbařská poradna pracuje po celý rok. Doneste nebo zašlete si houby k určení. Adresa stejná.

ČsMS — odbočka Vinohrady pořádá každé úterý od 19,30 hod. ve své spolkové místnosti Praha XII., Polská 34 soubor jarních přednášek:

Úterý 3. V.	Ed. Borovský	Chvála a strach našich běžných závojenek
Úterý 10. V.	M. Pavlíková	Poznávejme krásy země, kterou milujeme (světelné obrazy)
Úterý 17. V.	Ant. Oktábec	Život lesa
Úterý 24. V.	Prof. K. Kult	Méně známé druhy našich ryzců
Úterý 31. V.	E. Borovský	Letošní růst jarních hub v hájích blízkého Polabí
Úterý 7. VI.	R. Knetl	Kodexové houby
Úterý 14. VI.	Dr. Wichanský	Naše bedly

Při každé přednášce budou na přání určovány donesené houby a oznamovány vycházky do lesů.

ZMRAZENÉ LIŠKY — JAKO ČERSTVÉ

300 g za Kčs 4,20

MRAZÍRNY N. P.

Cena tohoto sešitu Kčs 5,—